SALVIS Druck-Steamer Vitality Pro
SALVIS Pressure Steamer Vitality Pro
SALVIS Cuiseur à vapeur Vitality Pro

Installations- und Betriebsanleitung
Installation- and Operating Instruction
Instructions d'installation et mode d'emploi

Inhaltsverzeichnis / Table of contents / Table des matières Seite / Page / Page

de - Installations- und Betriebsanleitung 5

1. Hinweise zur Betriebssicherheit 6

2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung 8

3. Inbetriebnahme 9

3.1 Betriebsbereitschaft herstellen 9

3.2 Beschicken des Garraumes und Entnehmen der Speisen 11

3.3 Einstellen Uhrzeit und Datum 12

3.4 Garen ohne Programme 13

3.5 Arbeiten mit dem Kerntemperatur-Fühler 15

3.5.1 Anzeige Fehlernummer - Bedienfehler Kerntemperatur “Er 12” 15

3.6 Garen mit Programmen und Funktionen 16

3.7 Änderung- und Abfragemöglichkeiten während des Betriebes 17

3.7.1 Ändern der Einstellungen während des Garvorganges 17

3.7.2 Abfrage der Garzeit und der Gartemperatur im Garraum 18

3.7.3 Abfrage der Temperatur am Kerntemperatur-Fühler 18

3.7.4 Anzeigen der Uhrzeit und Programmnummer für Startzeit-Vorwahl 18

4. Erstellen, Ändern und Löschen von Programmen 19

4.1 Erstellen von Programmen 19

4.1.1 Auslesen von freien Programmnummern aus der Steuerung 19

4.1.2 Erstellen eines neuen Programmes 20

4.1.3 Anzeige Fehlernummer - fehlende Daten für Garvorgang “Er 13” 21

4.2 Ändern von Programmen 22

4.3 Löschen von Programmen 22

5. Einstellen der Startzeit-Vorwahl 23

6. Betriebsschluss 24

6.1 Bei Frostgefahr oder langen Betriebspausen 24

7. Reinigung und Pflege 25

7.1 Reinigen der Edelstahlflächen 25

7.2 Reinigung und Pflege der Dichtung an der Garraumtür 26

7.3 Reinigen des Garraumes und der Tropfschale 26

8. Einstellen und Regenerieren des Wasserenthärters 27

8.1 Einstellen des Wasserenthärters 27

8.2 Regenerieren des Wasserenthärters 27

9. Störungen und Abhilfe 29

9.1 Anzeige von Störungen im Anzeigefeld 30

10. Technische Daten 31

11. Aufstellen und Anschließen 32

11.1 Anschlüsse 33

11.2 Wasseranschluss 33

11.3 Wasserablauf 34

11.4 Elektrischer Anschluss 35

12. Wartung 35

13. Hinweise zur Entsorgung 35

Inhaltsverzeichnis / Table of contents / Table des matières Seite / Page / Page

en - Installation- and Operating Instruction 36

1. Notes on safe operation 37

2. Control panel and description of functions 39

3. Commissioning 40

3.1 Getting ready for use 40

3.2 Filling the cooking compartment and removing the cooked food 42

3.3 Setting the time and date 43

3.4 Cooking without a programme 44

3.5 Working with the core temperature sensor 46

3.5.1 Error number display - Core temperature operating error ”Er 12” 46

3.6 Cooking with programmes and functions 47

3.7 Options for changing and querying during operation 48

3.7.1 Changing the settings during the cooking process 48

3.7.2 Querying the cooking time and the cooking temperature in the cooking compartment 49

3.7.3 Querying the temperature at the core temperature sensor 49

3.7.4 Displaying the time and programme number for start time preselection 49

4. Creating, modifying and deleting programmes 50

4.1 Creating programmes 50

4.1.1 Reading the free programme numbers from the control system 50

4.1.2 Creating a new programme 51

4.1.3 Error number display - Missing data for cooking process ”Er 13” 52

4.2 Modifying programmes 53

4.3 Deleting programmes 53

5. Setting the start time preselection- 54

6. Finishing work 55

6.1 If there is a danger of freezing temperatures or before long periods of shutdown . 55

7. Cleaning and care 56

7.1 Cleaning the stainless steel surfaces 56

7.2 Cleaning and care of the seal on the cooking compartment door 57

7.3 Cleaning the cooking compartment and the drip tray 57

8. Setting and regenerating the water softener 58

8.1 Setting the water softener 58

8.2 Regenerating the water softener 58

9. Troubleshooting 60

9.1 Display of faults in the display panel 61

10. Technical specifications 62

11. Installation and connection 63

11.1 Connections 64

11.2 Water connection 64

11.3 Water drain 65

11.4 Electrical connection 66

12. Maintenance 66

13. Notes on waste disposal 66

Inhaltsverzeichnis / Table of contents / Table des matières Seite / Page / Page

fr - Instructions d'installation et mode d'emploi 67

1. Consignes concernant la sécurité de fonctionnement 68
2. Panneau de commande et description des fonctions 70
3. Mise en service 71
3.1 Mise en ordre de marche 71
3.2 Mettre dans et enlever les aliments de la chambre de cuisson 73
3.3 Réglage de l'heure et la date 74
3.4 Cuisson sans programme 75
3.5 Travailler avec le détecteur de température- à coeur 77
3.5.1 Affichage numéro d'erreur - erreur d'opération température à coeur ”Er 12” 77
3.6 Cuisiner avec les programmes et fonctions 78
3.7 Possibilités de modification- et d'interrogation pendant le fonctionnement 79
3.7.1 Modification des réglages en cours de cuisson 79
3.7.2 Interrogation du temps de cuisson et de la température de cuisson dans la chambre de cuisson 80
3.7.3 Interrogation de la température sur le détecteur- de température à coeur 80
3.7.4 Affichage de l'heure et des numéros de programme pour la sélection de- l'heure de démarrage 80
4. Créer, modifier et supprimer des programmes 81
4.1 Création de programmes 81
4.1.1 Consulter les numéros de programme disponibles sur la commande 81
4.1.2 Création d'un nouveau programme 82
4.1.3 Affichage numéro d'erreur - données manquantes pour le processus de cuisson ”Er 13” 83
4.2 Modification de programmes 84
4.3 Suppression de programmes 84
5. Réglage de la présélection- de l'heure de démarrage 85
6. Fin de l'utilisation 86
6.1 En cas de gel ou de longues périodes d'arrêt 86
7. Nettoyage et entretien 87
7.1 Nettoyage des surfaces en acier inoxydable 87
7.2 Nettoyage et entretien du joint de la porte de la chambre de cuisson 88
7.3 Nettoyage de la chambre de cuisson et de l'égouttoir. 88
8. Réglage et régénération de l'adoucisseur d'eau 89
8.1 Réglage de l'adoucisseur d'eau 89
8.2 Régénération de l'adoucisseur d'eau 89
9. Pannes et remèdes 91
9.1 Indication des dérangements dans le champ d'affichage 92
10. Caractéristiques techniques 93
11. Mise en place et raccordement 94
11.1 Raccordements 95
11.2 Raccord d'eau 95
11.3 Ecoulement d'eau 96
11.4 Raccordement électrique 97
12. Maintenance 97
13. Consignes relatives à l'élimination 97

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Druck-Steamer in Betrieb nehmen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Die Betriebsanleitung ist Teil des Gerätes. Bewahren Sie die Betriebsanleitung immer griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf, und geben Sie diese an nachfolgende Besitzer weiter.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Druck-Steamer darf nur zum Kochen, Dämpfen, Aufbereiten, Regenerieren, Warmhalten und Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden!

Funktionsweise / Vorteile

Der Druck-Steamer funktioniert im Prinzip wie ein Schnellkochtopf, allerdings mit dem Vorteil, dass die Gar-/Kerntemperaturen und die Garzeiten genau eingestellt werden können. Dadurch erhalten Sie optimale Garergebnisse.

Die Gerichte können temperaturgenau mit oder ohne Druck gegart werden. Bei Überdruck wird mit Temperaturen über 100°C gegart. Die Garzeit wird erheblich reduziert und Sie sparen Zeit und Energie. Das Gemüse behält seine natürliche Farbe.

Hinweis

Das Gerät ist nach den Vorschriften der VDE/GS und europäischen Normen (EN) gefertigt.

Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung

Wichtige Sicherheitshinweise

Vorsicht heiß!

Elektrische Spannung

Wichtige Informationen

☞ Auszuführende Tätigkeiten

\- Aufzählung, Auflistung

● Hinweise, Funktionsabläufe

1. Hinweise zur Betriebssicherheit

Täglicher Betrieb

- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
  - von eingewiesenem Personal,
  - mit eingesetzter Tropfschale,
  - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
  - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät darf im Freien nur betrieben werden, mit Überdachung und ausreichendem Windschutz! Das Gerät und die Anschlusskabel vor Feuchtigkeit schützen!
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Garen von verpackten Waren, nur in hitzebeständigen Beuteln und Gefäßen.
- Lagern Sie empfindliche Speisen im Temperaturbereich von 10-70°C nicht für längere Zeit im Garraum. Bei Temperaturen innerhalb dieses Temperaturbereiches vermehren sich Bakterien sehr schnell!
- Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 29 Kapitel 9. ”Störungen und Abhilfe” beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr

- Vorsicht, während des Betriebes sind Gehäuseoberflächen, die Behälter und Roste heiß!
- Verbrennungsgefahr! Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heiße Luft und Dampf können entweichen! Deshalb Tür langsam und vorsichtig öffnen. Wasserfeste und vor Hitze schützende Schutzhandschuhe tragen!

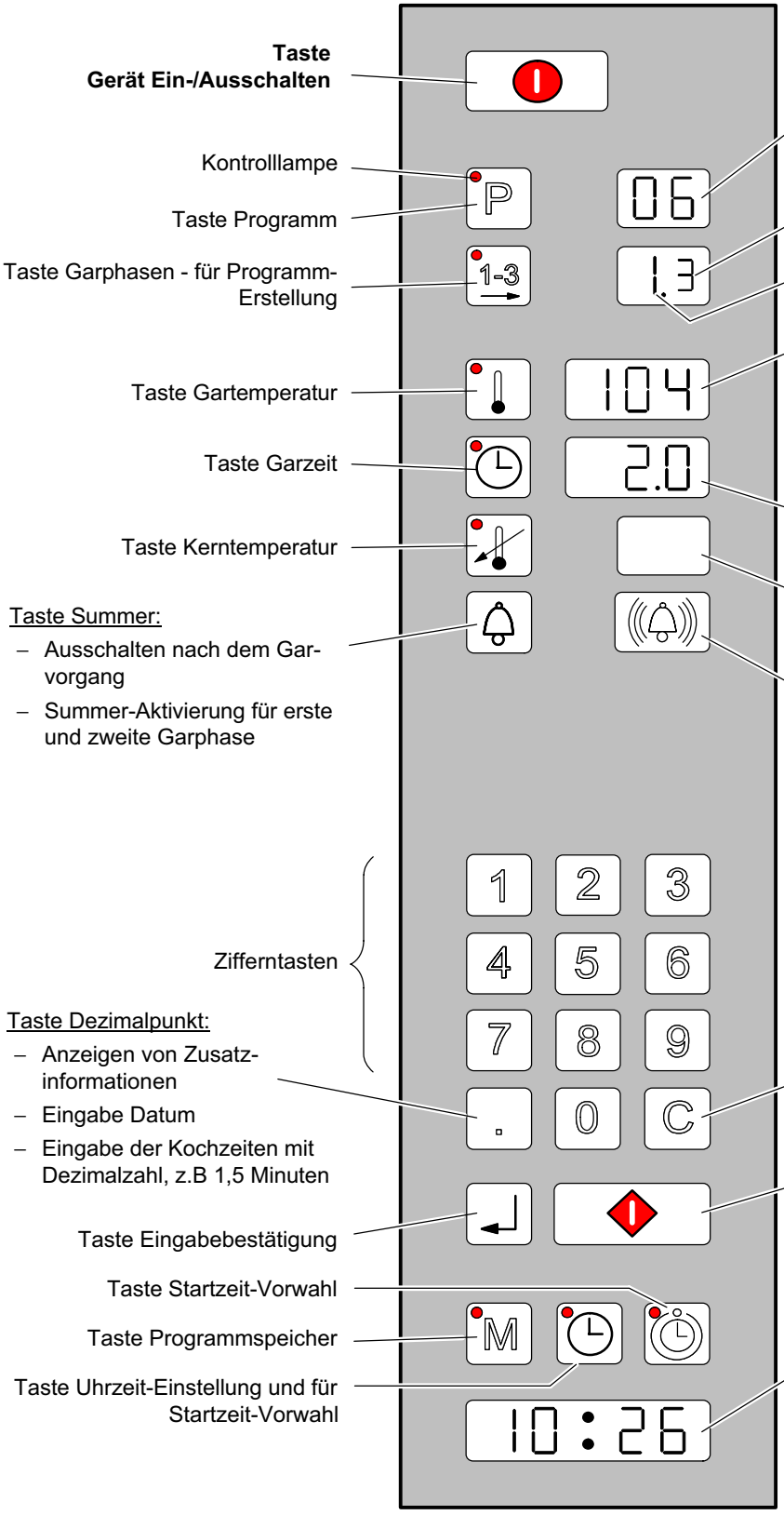
- Verbrühungsgefahr! Vorsicht beim Entnehmen von Behältern mit flüssigem Kochgut. Der Behälter muss vom Bedienpersonal eingesehen werden können!
- Quetschgefahr! Während dem Schließen der Garraumtür nicht zwischen Garraumtür und Garraum fassen! Während dem Verriegeln der Tür nicht in die Schließmechanik greifen!
- Der Deckel des Wasserenthärtes darf während dem Betrieb des Gerätes nicht geöffnet werden!

Beschädigungsgefahr

- Lüftungs-Öffnungen an der Geräterückseite nicht abdecken.
- Keine fest geschlossenen Behälter wie z. B. Konservendosen mit Speisen erhitzen. Die geschlossenen Behälter und Dosen können platzen.
- Um Korrosionsschäden am Gerät zu vermeiden, dürfen keine gesalzenen Speisen oder Flüssigkeiten in den Garraum gegeben werden! Siehe auch Hinweis zum Salzen von Gerichten auf Seite 11 in Kapitel 3.2.
- Die Umgebungstemperatur am Aufstellort darf nicht unter den Gefrierpunkt absinken. Das Wasser in den Leitungen und Bauteilen würde gefrieren und somit das Gerät beschädigen. Sollen die wasserführenden Bauteile entleert werden, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch den autorisierten Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung

Bedienung nur von Hand! Nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen bedienen, sonst Beschädigung der Bedienblende!



Taste Gerät Ein-/Ausschalten

Kontrolllampe

Taste Programm

Taste Garphasen - für Programm-Erstellung

Taste Gartemperatur

Taste Garzeit

Taste Kerntemperatur

Taste Summer:
- Ausschalten nach dem Garvorgang
- Summer-Aktivierung für erste und zweite Garphase

Zifferntasten

Taste Dezimalpunkt:
- Anzeigen von Zusatzinformationen
- Eingabe Datum
- Eingabe der Kochzeiten mit Dezimalzahl, z.B 1,5 Minuten

Taste Eingabebestätigung

Taste Startzeit-Vorwahl

Taste Programmspeicher

Taste Uhrzeit-Einstellung und für Startzeit-Vorwahl

Anzeigefeld für Programmnummer

Anzeigefeld Garphasen:
Anzahl der programmierten Garphasen (max. 3)
Anzeige aktuelle Garphase

Anzeigefeld Gartemperatur:
- Gartemperatur (50 bis 119°C)
- Während des Aufheizens Anzeige des Erschöpfungszustand für Wasserenthärter in Prozent

Anzeigefeld für Garzeit (0.1 bis 999 Minuten)

Anzeigefeld für Kerntemperatur (20 bis 99°C)

Kontrolllampe Garvorgang:
- Blinkt, wenn der Garvorgang beendet ist.
- Leuchtet, wenn in erster oder zweiter Garphase der Summer aktiviert ist.

Lösch-Taste

Taste START/STOPP
Garvorgänge und Programme starten und anhalten

Anzeigefeld
- Uhrzeit, Datum
- Uhrzeit für Startzeit-Vorwahl
- Bedienungsfehler
- Fehlernummer

3. Inbetriebnahme

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss

- das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst fachgerecht angeschlossen werden (Seite 32 Kapitel 11.),
- der eingebaute Wasserenthärter auf die vorhandene Wasserhärte eingestellt werden (Seite 27 Kapitel 8.).

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

- Reinigung siehe Seite 25 Kapitel 7.

3.1 Betriebsbereitschaft herstellen

☞ Wasserhahn öffnen.

☞ Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät einschalten.

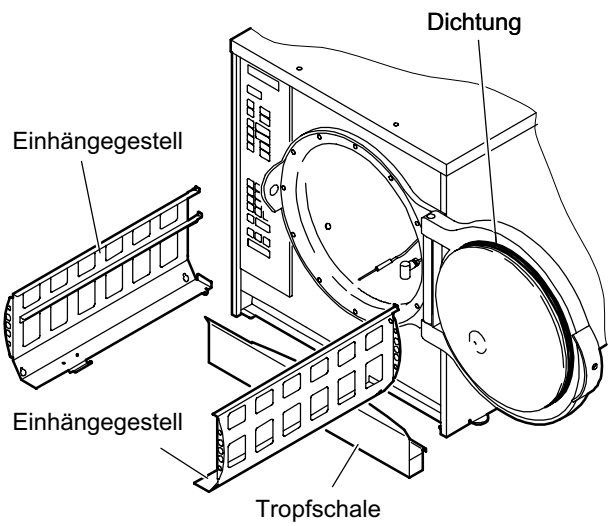
- Im Anzeigefeld wird die Uhrzeit angezeigt. Wird 00:00 angezeigt, Uhrzeit einstellen siehe Seite 12 Kapitel 3.3.

Einschalten

☞ Gerät einschalten - Taste “Ein/Aus“ drücken.

- Während des Aufheizens - die Kontrolllampe und die Anzeige blinkt
- Der Erschöpfungszustand des Wasserenthärters wird im Anzeigefeld für Gartemperatur in Prozent angezeigt Ausnahmen: Die Anzeige erscheint nicht, wenn kein Enthärter eingebaut ist oder der eingebaute Enthärter über die Steuerung deaktiviert wurde.
- Wird nur noch eine geringe Kapazität angezeigt, führen Sie rechtzeitig, außerhalb der Kochzeiten, eine Regeneration durch, da ein Regenerationsvorgang mindestens 45 Minuten benötigt und während dieser Zeit kein Garvorgang möglich ist!

- War das Gerät vollständig abgekühlt, ist das Gerät nach ca. 5 Minuten betriebsbereit.
- Ist das Gerät betriebsbereit, blinken die Kontrolllampen in der Taste Programme und Gartemperatur

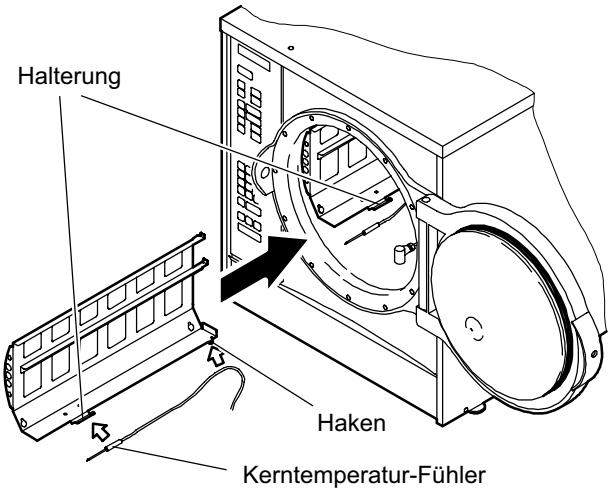


Einsetzen der Teile

☞ Dichtung für Garraumtür einsetzen.

☞ Tropfschale einhängen.

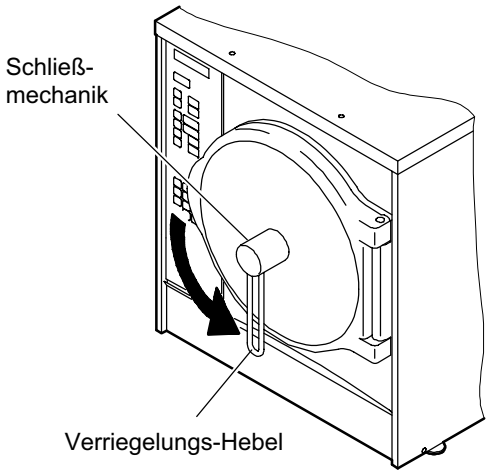
☞ Einhängegestelle einhängen.



Platzieren des Kerntemperatur-Fühlers bei Nichtgebrauch

☞ Wenn der Kerntemperatur-Fühler für den Garvorgang nicht benötigt wird,
- das Kabel am Haken fixieren und
- den Kerntemperatur-Fühler in die Halterung einsetzen.

- Arbeiten mit dem Kerntermperatur-Fühler siehe Seite 15 Kapitel 3.5



Schließen der Garraumtür

- Garraumtür nicht zuschlagen!

Quetschgefahr! Während dem Schließen der Garraumtür nicht zwischen Garraumtür und Garraum fassen. Während dem Verriegeln der Tür nicht in die Schließmechanik greifen!

☞ Garraumtür schließen und mit dem Verriegelungs-Hebel verriegeln.

- Hat die Garraumtür nicht mehr genügend Spannung oder tritt Dampf aus, muss die Dichtung erneuert oder die Garraumtür vom Kundendienst nachjustiert werden.

3.2 Beschicken des Garraumes und Entnehmen der Speisen

Beschicken des Garraumes

- Nur hitzebeständige Gastronorm-Behälter verwenden!
- Um bei der Verwendung von Lochblechen Korrosionsschäden im Garraum zu vermeiden, die Gerichte erst nach dem Garvorgang mit Salz würzen. Dies hat auch den Vorteil, dass Sie weit weniger Salz benötigen, als wenn Sie vor dem Garvorgang salzen.
- Den Garraum nicht überfüllen. Das Gargut nicht höher als 10 mm bis zur Oberkante der Gastronorm-Behälter auffüllen.

Entnehmen der Speisen nach einem Garvorgang

- Nach Beendigung des Garvorganges ertönt ein Summer und die Kontrolllampe für Garende blinkt.

☞ Taste Summer drücken.

- Der Summer verstummt und die Kontrolllampe für Garende erlischt.

Verbrennungsgefahr! Vorsicht heißer Dampf!

☞ Garraumtür langsam und vorsichtig öffnen!

Verbrennungsgefahr! Vorsicht der Kerntemperatur-Fühler ist heiß!

☞ Kerntemperatur-Fühler aus dem Gargut entnehmen und in die Halterung stecken.

- Der Kerntemperatur-Fühler ist ein empfindliches Messinstrument, deshalb nicht aus dem Garraum heraushängen lassen! Sonst Beschädigung beim Schließen der Garraumtür!

3.3 Einstellen Uhrzeit und Datum

Die Einstellung und Anzeige kann nicht während eines Garvorganges durchgeführt werden.

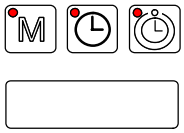
Ist das Gerät mehrere Tage ohne Stromversorgung, wird die Uhrzeit auf Null gesetzt und muss nach dem Einschalten neu eingegeben werden.

Die Eingaben können nur in der nachfolgenden Reihenfolge vorgenommen werden.

☞ Gerät einschalten - Taste “Ein/Aus“ drücken.

- Um eine Einstellung vornehmen zu können, muss das Gerät eine der beiden Zustände anzeigen:
  - Während des Aufheizens - Kontrolllampe und Anzeige blinkt P – – oder
  - die Kontrolllampen in den Tasten blinken P

Uhrzeit



☞ Taste Tageszeit drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- In der Anzeige erscheint 00:00
- Stunde und Minuten mit den Zifferntasten eingeben,
  z. B. für 10:27 Uhr - Eingabe nacheinander 1 0 2 7

☞ Eingabe bestätigen - Taste Eingabebestätigung drücken.

- In der Anzeige erscheint 00.

Datum

☞ Tag mit den Zifferntasten eingeben, z. B. 1 und 8

☞ Taste Dezimalpunkt . drücken.

- In der Anzeige erscheint 00

☞ Monat mit den Zifferntasten eingeben, z. B. 6

☞ Eingabe bestätigen - Taste Eingabebestätigung drücken.

- In der Anzeige erscheint 00 00

Jahr

☞ Jahr mit den Zifferntasten eingeben, z. B. 2 0 0 8

☞ Eingabe bestätigen - Taste Eingabebestätigung drücken.

- Alle Eingaben sind gespeichert.
- Die Uhrzeit wird angezeigt.

Anzeigen von Uhrzeit, Datum und Jahr

☞ Um alle Werte nacheinander anzeigen zu lassen - Taste Eingabebestätigung so oft drücken, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.

- Nach dem Einschalten des Gerätes und Eingeben eines Programmes wird immer die Uhrzeit angezeigt.

3.4 Garen ohne Programme

Sicherheitsschaltung zum Schutz des Gargutes:
Damit nach der Fertigstellung eines Garvorganges, nicht versehentlich ein zweiter Garvorgang gestartet werden kann, lässt sich ein erneuter Garvorgang erst nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür starten.

Bei wiederholtem Start, ohne Öffnen und Schließen der Garraumtür, blinkt die Anzeige für Garzeit 85

Anzeige vor der Eingabe

- Um Garvorgänge ohne Programme durchführen zu können, müssen die Kontrolllampen in den Tasten blinken P

☞ Wenn die Kontrolllampen in den Tasten nicht blinken - Gerät mit der Taste “Ein/Aus“ aus- und einschalten.

Einstellen der Gartemperatur

☞ Taste Gartemperatur drücken.

- Die zuletzt eingestellte Gartemperatur wird angezeigt.

☞ Soll die angezeigte Gartemperatur geändert werden, die Taste Gartemperatur erneut drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- Im Anzeigefeld erscheint 0

☞ Gartemperatur mit den Zifferntasten eingeben, z. B. 8 und 5

- Einstellbarer Temperaturbereich von 50 bis 119°C.

Einstellen der Garzeit

☞ Taste Garzeit drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- Im Anzeigefeld erscheint 0.0

☞ Garzeit mit den Zifferntasten eingeben, z. B. 8 Minuten

- Einstellbarer Bereich von 0.1 bis 999 Minuten.

Einstellen der Kerntemperatur

Die Funktion Kerntemperatur muss nicht angewendet werden und kann auch übersprungen werden. Hinweise zum Arbeiten mit dem Kerntemperatur-Fühler siehe Seite 15 Kapitel 3.5

Wenn Sie die Funktion Kerntemperatur verwenden, wird die Garzeit abgeschaltet.

☞ Taste Kerntemperatur drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- Im Anzeigefeld erscheint 0

☞ Kerntemperatur, die im Innern des Gargutes erreicht werden soll, mit den Zifferntasten eingeben, z. B. 7 und 5

- Einstellbarer Temperaturbereich von 20 bis 99°C.

Bestätigen der Einstellungen und Starten des Garvorganges

☞ Taste Start/Stopp drücken.

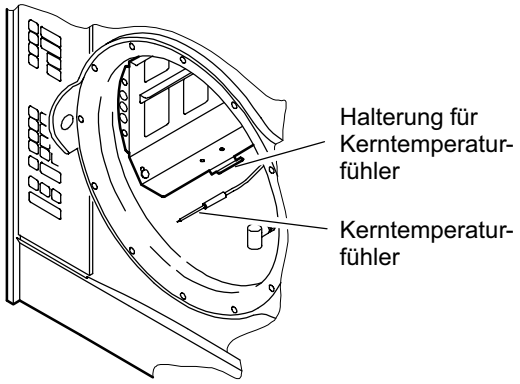
- Anzeige des Garvorganges:
  - Die Taste Start/Stopp leuchtet und
  - die Garzeit läuft rückwärts ab, wenn die eingestellte Garraumtemperatur annähernd erreicht ist (AQA - Automatische Quantitäts-Anpassung).

- Blinkt die Anzeige für Garzeit 85, wurde nach einem Garvorgang die Garraumtür nicht geöffnet - Garraumtür öffnen und schließen.

- Während des Garvorganges können Gardaten geändert und angezeigt werden, siehe Seite 17 Kapitel 3.7

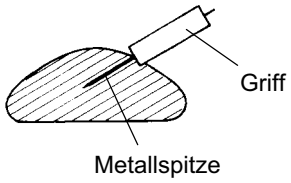
3.5 Arbeiten mit dem Kerntemperatur-Fühler

- Mit dem Kerntemperatur-Fühler wird die Innentemperatur des Gargutes genau erfasst. Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird das Gerät automatisch abgeschaltet und ein Summer ertönt.
- Wenn Sie die Funktion Kerntemperatur verwenden, ist die Garzeit abgeschaltet.
- Die Kerntemperatur kann in allen Garphasen angewendet werden. Beachten Sie dabei, dass Sie von einer Garphase zur nächsten eine höhere Kerntemperatur wählen, sonst erfolgt eine vorzeitiges Beenden des Garvorganges.
- Die Funktion Kerntemperatur können Sie bei Temperaturen von 20°C bis 99°C anwenden.
- Vorteile der Funktion Kerntemperatur:
  - immer gleiches und optimales Garergebnis,
  - Senkung des Gewichtsverlustes,
  - ein Übergaren wird vermieden.



Einsetzen des Kerntemperatur-Fühlers

Achtung, der Kerntemperatur-Fühler ist heiß! Vorsicht beim Entnehmen!



☞ Den Kerntemperatur-Fühler, mit der Spitze bis zur Mitte, in das Gargut einstechen.

- Die Metallspitze sollte vollständig im Gargut stecken (bis zum Griff).

3.5.1 Anzeige Fehlernummer - Bedienfehler Kerntemperatur “Er 12”

Der Kerntemperatur-Fühler ist nicht in das Gargut eingesteckt. Die Steuerung erkennt einen sehr schnellen Temperaturanstieg am Kerntemperatur-Fühler.

☞ Das Gerät aus- und einschalten.

☞ Den Kerntemperatur-Fühler in das Gargut einstechen.

☞ Den Garvorgang neu starten.

3.6 Garen mit Programmen und Funktionen

Werksseitig sind ca. 80 Programme belegt und gespeichert. Die Programmnummern finden Sie im Kochhandbuch und im Rezeptesteller.

Einstellen Programm nach dem Einschalten

☞ Taste Programm [P] drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- Das zuletzt eingestellte Programm z. B. [57] wird angezeigt.

☞ Soll die angezeigte Programmnummer geändert werden, dann die Taste Programm [P] erneut drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste [P] und die Anzeige [00] blinkt.

☞ Die Programmnummer mit den Zifferntasten eingeben, z. B. [2]

☞ Wenn Sie sich die Daten zum Programm sofort anzeigen lassen möchten, Taste Eingabebestätigung [↵] drücken.

- Die Daten zu diesem Programm werden in den Anzeigefeldern angezeigt.

Starten Programm

☞ Taste Start/Stopp [◈] drücken.

- Anzeige des Garvorganges:
  - Die Taste Start/Stopp leuchtet und
  - die Garzeit läuft rückwärts ab, wenn die eingestellte Garraumtemperatur annähernd erreicht ist (AQA - Automatische Quantitäts-Anpassung).

- Blinkt die Anzeige für Garzeit [🕒] [85] , wurde nach einem Garvorgang die Garraumtür nicht geöffnet - Garraumtür öffnen und schließen.

- Während des Garvorganges können Gardaten geändert und angezeigt werden, siehe Seite 17 Kapitel 3.7

3.7 Änderung- und Abfragemöglichkeiten während des Betriebes

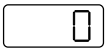
Während des Garvorganges können Sie Veränderungen vornehmen
- an der Gartemperatur.
- zur Garzeit oder
- Kerntemperatur.

Sie können sich vor oder während eines Garvorganges Daten anzeigen lassen, wie
- die Innentemperatur des Garraumes,
- die für den Garvorgang eingestellte Garzeit,
- die gemessene Kerntemperatur im Gargut oder
- die Eingaben für die Startzeit-Vorwahl.

3.7.1 Ändern der Einstellungen während des Garvorganges

Ändern der Gartemperatur oder Kerntemperatur

☞ Taste Gartemperatur oder Kerntemperatur drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- Im Anzeigefeld erscheint 

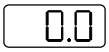
☞ Gartemperatur oder Kerntemperatur mit den Zifferntasten eingeben, z. B. und

☞ Eingabe bestätigen - Taste Eingabebestätigung drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste erlischt. Der Garvorgang wird mit der neuen Temperatur durchgeführt.

Ändern der Garzeit

☞ Taste Garzeit drücken.

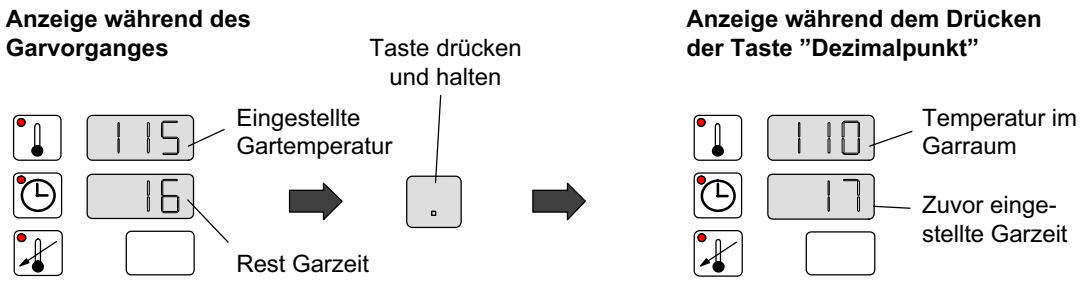
- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- Im Anzeigefeld erscheint 

☞ Garzeit mit den Zifferntasten eingeben, z. B. Minuten.

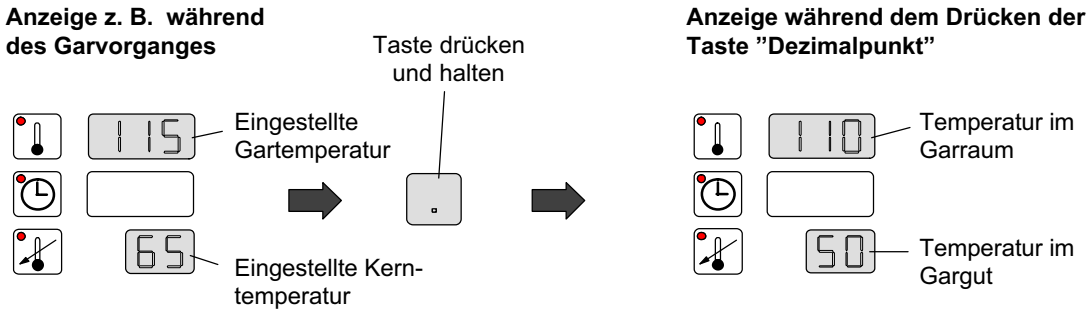
☞ Eingabe bestätigen - Taste Eingabebestätigung drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste erlischt. Der Garvorgang wird mit der neuen Garzeit durchgeführt.

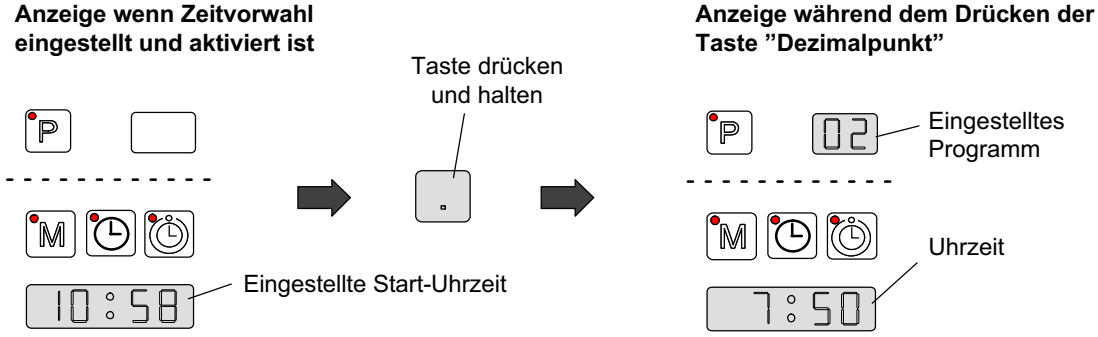
3.7.2 Abfrage der Garzeit und der Gartemperatur im Garraum



3.7.3 Abfrage der Temperatur am Kerntemperatur-Fühler



3.7.4 Anzeigen der Uhrzeit und Programmnummer für Startzeit-Vorwahl



4. Erstellen, Ändern und Löschen von Programmen

Vorsicht, wenn der Kundendienst die Softwareversion neu lädt, sind alle Ihre geänderten und gespeicherten Daten verloren. Notieren Sie daher zuvor Ihre vorgenommen Einstellungen!

4.1 Erstellen von Programmen

In einem Programm können bis zu drei Garphasen eingespeichert werden. Ein Programm enthält mindestens eine Garphase. Ohne Garphase lässt sich kein Programm erstellen.

Eingabemöglichkeit je Garphase:
- Gartemperatur,
- Garzeit oder Kerntemperatur
- Summer ein/aus (zwischen den Garphasen).

Wenn Sie den Summer bei der ersten und zweiten Garphase einschalten, muss das Ende einer Garphase durch Drücken der Taste Summer bestätigt werden. Erst dann startet die nächste Garphase. Diese Einstellung wird z. B. benötigt, wenn Sie die Speise zwischen den Garvorgängen umrühren möchten.

Um ein Programm neu anzulegen, müssen Sie zuvor die freien Programmnummern kennen. Die freien Programmnummern können Sie aus
- dem Kochhandbuch,
- dem Rezeptesteller oder
- aus der Steuerung auslesen.

4.1.1 Auslesen von freien Programmnummern aus der Steuerung

- Das Gerät muss betriebsbereit und aufgeheizt sein.

Wenn noch keine Programmnummer angezeigt wird

- Die Kontrolllampen in der Taste Programm und Taste Temperatur blinken.

☞ Taste Programm drücken.

- Das zuletzt eingestellte Programm wird angezeigt.

Auslesen der freien Programmnummern

☞ Taste Programmspeicher und Taste 0 gleichzeitig drücken und halten.

- Die noch freien Programmnummern werden nacheinander im Anzeigefeld P 02 angezeigt.

4.1.2 Erstellen eines neuen Programmes

☞ Wenn in der Anzeige eine Programmnummer angezeigt wird - Taste Programm [P] drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste [P] und die Anzeige [00] blinkt.

☞ Die freie Programmnummer mit den Zifferntasten eingeben, z. B. [1] [1]

Erste Garphase

☞ Taste Garphase [1-3] drücken.

- Im Anzeigefeld erscheint [1.0]

☞ Die Gartemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur eingeben.

☞ Wenn Sie den Summer einschalten wollen, Taste Summer [🔔] drücken.

☞ Die Eingaben mit Taste Eingabebestätigung [↵] bestätigen.

- Im Anzeigefeld erscheint [1.1]

Zweite Garphase

☞ Wenn Sie eine zweite Garphase einspeichern wollen, Taste Garphase [1-3] zweimal drücken.

- Im Anzeigefeld erscheint [2.1]

☞ Die Gartemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur eingeben.

☞ Wenn Sie den Summer einschalten wollen, Taste Summer [🔔] drücken.

☞ Die Eingaben mit Taste Eingabebestätigung [↵] bestätigen.

- Im Anzeigefeld erscheint [2.2]

Dritte Garphase

☞ Wenn Sie eine dritte Garphase einspeichern wollen, Taste Garphase [1-3] zweimal drücken.

- Im Anzeigefeld erscheint [3.2]

☞ Die Gartemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur eingeben.

☞ Die Eingaben mit Taste Eingabebestätigung [↵] bestätigen.

- Im Anzeigefeld erscheint [3.3]

Daten speichern und Programmierung abschließen

☞ Taste Programmspeicher [M] drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste Programmspeicher [M] und die Anzeige für Programmnummer [00] blinken.

☞ Die freie Programmnummer nochmals mit den Zifferntasten eingeben, z. B. [1] [1]

☞ Die Eingaben mit Taste Eingabebestätigung [↵] bestätigen.

- Die Kontrolllampe in der Taste Programmspeicher [M] erlischt.
- Das Programm ist gespeichert und kann nun verwendet werden.

Anzeigen der Werte für die Garphasen

☞ Taste Garphase [1-3] so oft drücken, bis die gewünschte Garphase und die zugehörigen Einstellungen angezeigt werden.

- Vor dem Start des Garprogrammes, mit der Taste Garphase [1-3], wieder auf die erste Garphase schalten, sonst wird bei Start des Programmes die aktuell angezeigte Garphase verwendet.
- Wenn Sie die Taste Garphase [1-3] während des Garvorganges drücken, wird der Garvorgang abgebrochen.

4.1.3 Anzeige Fehlernummer - fehlende Daten für Garvorgang “Er 13”

In einer Garphase wurde die Garzeit oder die Kerntemperatur nicht eingegeben.

☞ Gerät aus- und einschalten.

☞ Einstellungen vornehmen und Garvorgang neu starten.

4.2 Ändern von Programmen

Sie können die Einstellungen an den eigenen und werkseitig gespeicherten Programmen verändern.

☞ Taste Programm [P] drücken.

- Die Anzeige [P] [00] blinkt.

☞ Die zu ändernde Programmnummer mit den Zifferntasten eingeben, z. B. [1] [1]

☞ Die Gartemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur ändern.

☞ Taste Programmspeicher [M] drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste [P] und die Anzeige [00] blinkt.

☞ Die freie Programmnummer wiederholt mit den Zifferntasten eingeben, z. B. [1] [1]

☞ Die Eingaben mit Taste Eingabebestätigung [↵] bestätigen.

- Das Programm ist gespeichert und kann nun verwendet werden.

4.3 Löschen von Programmen

Sie können die eigenen und werkseitig gespeicherten Programme löschen.

☞ Taste Programm [P] drücken.

- Die Anzeige [P] [00] blinkt.

☞ Die zu löschende Programmnummer mit den Zifferntasten eingeben, z. B. [1] [1]

☞ Lösch-Taste [C] drücken.

- In der Anzeige für die Garphase wird [1-3] [I.0] angezeigt. Die rechte Ziffer “0” zeigt an, dass alle Einstellungen für alle Garphasen gelöscht sind.

☞ Taste Programmspeicher [M] drücken.

☞ Die zu löschende Programmnummer wiederholt mit den Zifferntasten eingeben, z. B. [1] [1]

☞ Die Eingaben mit Taste Eingabebestätigung [↵] bestätigen.

- Die Garphasen mit den Einstellungen sind jetzt im Programm gelöscht.

5. Einstellen der Startzeit-Vorwahl

Mit dieser Funktion können Sie ein eingestelltes Programm z. B. P 02 zu einem von Ihnen bestimmten Zeitpunkt starten lassen.

Die Startzeit-Vorwahl (bis zu 24 Stunden) ist nur möglich bei der Anwendung von Programmen.

Während der Anzeige von “rE” ist die Funktion Startzeit-Vorwahl nicht möglich!

Bitte beachten! Aus hygienischen Gründen dürfen Lebensmittel nicht zu lange bei Zimmertemperatur gelagert werden! Auch muss das Gerät beaufsichtigt werden!

Vor dem Einstellen

- Das Gerät muss betriebsbereit und aufgeheizt sein.

☞ Uhrzeit kontrollieren und bei Bedarf einstellen.

☞ Den Garraum mit Speisen beschicken.

☞ Gewünschtes Garprogramm P einstellen.

Einstellen der Startzeit-Vorwahl

☞ Taste Startzeit-Vorwahl drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.
- Die zuletzt eingegebene Startzeit wird angezeigt.

☞ Taste Uhrzeit drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste Uhrzeit und Startzeit-Vorwahl blinkt.

☞ Die Startzeit mit den Zifferntasten eingeben.

☞ Taste Eingabebestätigung drücken.

- Die Startzeit wird übernommen.
- Die Kontrolllampe in der Taste Uhrzeit erlischt.
- Die Kontrolllampe in der Taste Startzeit-Vorwahl blinkt.

☞ Taste Start/Stopp drücken.

- Alle Gar- und Temperatur-Anzeigen erlöschen.
- Die Kontrolllampe in der Taste Startzeit-Vorwahl leuchtet.
- Die eingestellte Startzeit wird angezeigt.
- Der Garvorgang wird nach Erreichen der eingestellten Zeitvorwahl automatisch gestartet.
- Nach dem automatischem Start des Garvorganges wird die Programmnummer angezeigt und die Taste Start/Stopp leuchtet.

Anzeigen der Zeituhr und Programmnummer wenn die Funktion Startzeit-Vorwahl aktiviert ist

☞ Taste Dezimalpunkt [.] drücken.

- Die Uhrzeit und die eingestellte Programmnummer wird angezeigt.

Anzeigen der Gardaten wenn die Startzeit-Vorwahl aktiviert ist

☞ Taste Startzeit-Vorwahl drücken.

- Die Uhrzeit und die eingestellten Gardaten werden angezeigt.
- Die Startzeit-Vorwahl ist deaktiviert.

Aktivieren der Startzeit-Vorwahl:

☞ Um die Funktion Startzeit-Vorwahl wieder zu aktivieren - Taste Startzeit-Vorwahl und Start/Stopp nacheinander drücken.

6. Betriebsschluss

☞ Gerät mit der Taste Ein/Aus ausschalten.

- Die Anzeigen erlöschen. Die Uhrzeit wird weiterhin angezeigt.

☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 7. ”Reinigung und Pflege”.

☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

☞ Bauseitigen Wasserhahn schließen.

6.1 Bei Frostgefahr oder langen Betriebspausen

Bei Frostgefahr oder längeren Betriebspausen (z. B. nach Saisonbetrieb), muss das Gerät komplett entleert werden. Benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.

7. Reinigung und Pflege

Achten Sie auf die Sauberkeit des Gerätes und des Garraumes. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Hinweise zur Reinigung

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und die Tür bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.
- Das Gerät und den Garraum nicht mit Säuren reinigen oder Säuredämpfen aussetzen, das sonst die Oberfläche verletzt wird und es zu Verfärbungen kommen kann.
- Tragen Sie während der Reinigung Schutzkleidung wie z. B. Handschuhe und Schutzbrille.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- konservierende Edelstahlpflegemittel.

7.1 Reinigen der Edelstahlflächen

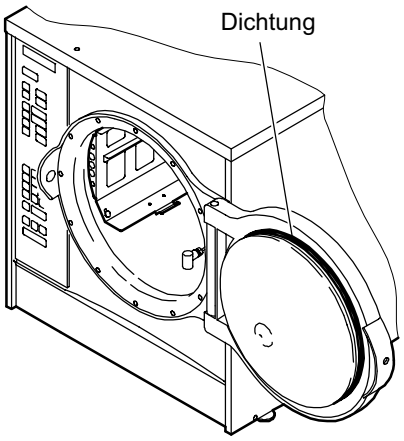
☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen.

☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

7.2 Reinigung und Pflege der Dichtung an der Garraumtür

Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab. Scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und beschleunigen den Verschleiß.



Reinigen der Dichtung

☞ Dichtung abnehmen und fettlösendem Spülmittel reinigen, klarspülen und abtrocknen.

☞ Die Dichtung dünn mit lebensmittelechter Pflegeemulsion (Küchenöl) oder Speiseöl einreiben.

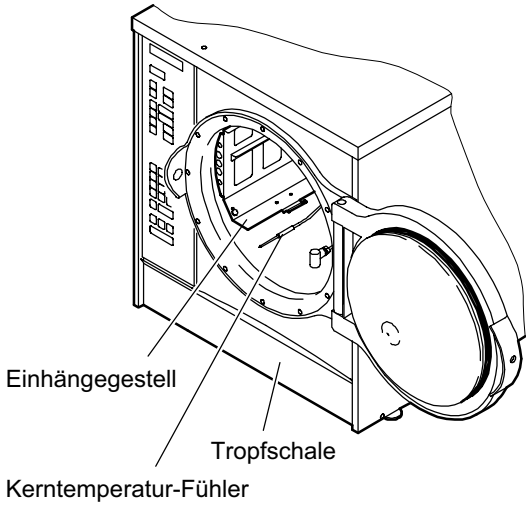
☞ Den Dichtungssitz gründlich reinigen und trockenreiben.

☞ Dichtung einsetzen.

Pflegen, Erneuern der Dichtung

- Wenn die Dichtung nicht mehr genügend abdichtet, diese über Nacht in Speiseöl einlegen.
- Ist die Dichtung verschliessen, muss die Dichtung erneuert werden.

7.3 Reinigen des Garraumes und der Tropfschale



☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

☞ Kerntemperatur-Fühler mit Zuleitung im Garraum ablegen.

☞ Einhängegestelle aushängen, entnehmen und mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

☞ Den Garraum mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen und trockenreiben.

☞ Ablaufsieb reinigen und einsetzen.

☞ Bei Kalkansatz
  – den Garraum mit kalklösendem Reinigungsmittel reinigen
  – den Enthärter regenerieren, siehe Seite 27 Kapitel 8.

- Nach der Reinigung die Garraumtür offen lassen!

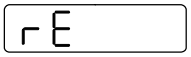
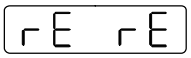
8. Einstellen und Regenerieren des Wasserenthärters

8.1 Einstellen des Wasserenthärters

- Der eingebaute Wasserenthärter verhindert Kalkablagerungen im Gerät und ist werksseitig auf Stufe 4 eingestellt. Es sind Einstellungen von 1 bis 9 Stufen möglich.
- Die Einstellung des Wasserenthärters muss durch den autorisierten Kundendienst erfolgen.

8.2 Regenerieren des Wasserenthärters

Bitte beachten, der Regeneriervorgang dauert ca. 45 Minuten! Planen Sie deshalb den Regeneriervorgang außerhalb den Kochzeiten!

Anzeige	Garvorgänge	Regeneriervorgang
	Abhängig von der Wasserhärte sind noch einige Garvorgänge möglich!	Führen Sie den Regeneriervorgang durch – nach Beendigung des Garvorganges – so schnell wie möglich, – noch außerhalb den Kochzeiten.
	Es sind keine Garvorgänge mehr möglich!	Der Regeneriervorgang muss sofort nach Beendigung des Garvorganges durchgeführt werden!
Der Garraum ist mit Kalk belegt.	Keine Garvorgänge mehr durchführen!	Der Enthärter ist möglicherweise erschöpft, ohne dass dies vom Gerät angezeigt wird. Die Einstellung des Enthärters vom Kundendienst optimieren lassen.

Start des Regeneriervorganges

-> bei Anzeige “rE”

- In der Anzeige wird “rE” angezeigt.

☞ Nach Beendigung des Garvorganges die Taste Programm “P” drücken.

- Die Kontrolllampe in der Taste blinkt.

☞ Programmnummer “99” mit der Zifferntaste wählen.

☞ Programmnummer bestätigen - Taste “↵” drücken.

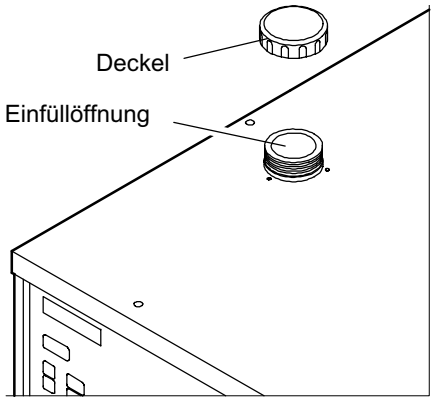
-> bei Anzeige “rE rE”

- In der Anzeige wird die Programmnummer “99” und “rE rE” angezeigt.

☞ Anzeige bestätigen - Taste “↵” drücken.

☞ Taste Start/Stopp drücken.

- Warten bis der Summer ertönt und die Anzeige “EE LL” erscheint.
- Das Gerät ist bereit zum “**Befüllen des Wasserenthärters**”.



Befüllen des Wasserenthärters

☞ Deckel des Wasserenthärters abschrauben.

☞ Entnahme des Deckels bestätigen - Taste [↵] drücken.

- Die Anzeige neben der Uhr blinkt [⏲] [---]
- Ca. eine Minute warten bis der Summer ertönt und die Anzeige [SA LE] erscheint.

☞ Ca. 0,5 kg Regeneriersalz einfüllen.

- Das Regeneriersalz muss speziell für Enthärtungsanlagen geeignet sein und sich schnell auflösen können.

☞ Wasserenthärter mit Deckel verschließen.

☞ Schließen des Enthärters bestätigen - Taste [↵] drücken.

- Der Summer verstummt.
- Die Anzeige neben der Uhr blinkt [⏲] [---]

- Die Steuerung misst die Leitfähigkeit des Wasser (Dauer ca. 40 Sekunden):
  - Ist nicht genügend Salz eingefüllt oder hat sich das Salz nicht genügend aufgelöst, ertönt ein Summer und die Anzeige [SA LE] erscheint wieder - in diesem Fall etwas warten, bis sich das Salz aufgelöst hat und das “Befüllen des Wasserenthärters wiederholen”.
  - Ist die richtige Menge eingefüllt und das Salz hat sich aufgelöst, erscheint in der Anzeige [⏲] [45] und der Regenerierprozess läuft ab.

- Die verbleibende Regenerierzeit wird angezeigt.
- Wenn der Regeneriervorgang abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät ab.

Wiederholen des Regeneriervorganges bei Anzeige “Er 78”

- Ist die Leitfähigkeit des Wassers nach der Regeneration zu hoch, erscheint in der Anzeige [Er 78] Es befinden sich noch Reste von Salz im Enthärter.

☞ Den Regeneriervorgang (Programm 99) ohne Salzbefüllung wiederholen, damit das restliche Salz ausgespült werden kann.

9. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Eine vorgeschaltete Energieoptimierungs-Anlage schaltet die Heizung nicht zu.	Energieoptimierungs-Anlage kontrollieren.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Der Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb reinigen.
Die Wände des Garraumes sind mit Kalk belegt.	Der Enthärter ist erschöpft oder falsch eingestellt.	Den Enthärter regenerieren und vom autorisierten Kundendienst einstellen lassen.
Flecken im Garraum	Gewürze vor dem Garen verwendet.	Speisen nach dem Garen würzen.
Dampf tritt aus der Tür.	Die Dichtung ist erlahmt oder defekt.	Dichtung an der Garraumtür erneuern.

Anzeige von Fehlernummern siehe Seite 30 Kapitel 9.1

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

9.1 Anzeige von Störungen im Anzeigefeld

Sollten am Gerät Störungen auftreten, ertönt ein Signal und eine Fehler-Nummer wird angezeigt.

☞ Zum Abschalten des Summers, die Taste Summer [🔔] drücken.

Anzeige Fehler-Nummer	Ursache	Abhilfe
Bedienfehler		
Er 12	Der Kerntemperatur-Fühler ist nicht in das Gargut eingesteckt. Die Steuerung erkennt einen sehr schnellen Temperaturanstieg am Fühler.	Kerntemperatur-Fühler in das Gargut stecken und den Garvorgang neu starten.
Er 13	In einer Garphase wurde keine Garzeit oder Kerntemperatur eingegeben.	Garzeit oder Kerntemperatur eingeben.
FILt	Wasseraufbereitungssystem in der Steuerung nicht richtig zugeordnet.	Kundendienst benachrichtigen.
Technische Fehler		
Er 30	Garraumfühler Unterbrechung	Gerät ausschalten und Kundendienst benachrichtigen.
Er 31	Garraumfühler Kurzschluss	Gerät ausschalten und Kundendienst benachrichtigen.
Er 35	Zeitüberschreitung Wasserniveau: – Wasserhahn nicht geöffnet, – Wasserzulauf zu langsam, – eventuell zu starker Druckabfall durch andere Verbraucher.	Wasserhahn öffnen. Eventuell das Gerät an eine separate Wasserversorgung anschließen. Wasserdruck erhöhen. Gerät aus- und einschalten.
Er 36	Zeitüberschreitung Druckschalter - der Dampferzeuger erreicht den Druck nicht in vorgegebener Zeit	Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Er 37	Sicherheitsdruckschalter Dampferzeuger Druck zu hoch	Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
Er 40	Kerntemperatur-Fühler Unterbrechung	Es kann ohne die Funktion Kerntemperatur weitergearbeitet werden. Kundendienst benachrichtigen.
Er 41	Kerntemperatur-Fühler Kurzschluss	Es kann ohne die Funktion Kerntemperatur weitergearbeitet werden. Kundendienst benachrichtigen.
Er 78	Leitfähigkeit des Wassers nach der Regeneration zu hoch. Es befinden sich noch Reste von Salz im Enthärter.	Regeneration (Programm 99) ohne Salz wiederholen, damit das restliche Salz ausgespült werden kann.

10. Technische Daten

Technische Daten	Druck-Steamer		
Artikel-Nr.	BI371400, 953520, BI371408, BI371434, CPA879461, CPA880107	BI371402, BI371413	BI371409
Nutzinhalt Garraum	2 x GN 1/1-100 1 x GN 1/1-200		
Gesamtanschlusswert	16 kW		
Spannung Absicherung	400 V 3N 50 Hz 25 A	230 V 3 50 Hz 40 A	400 V 3N 60 Hz 25 A
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)		
Wärmemenge	latent 0,16 kW sensibel 0,62 kW		
Wasserzulauf Durchmesser	G 3/4 Zoll		
Wasserablauf Durchmesser	20 mm		
Wasserverbrauch pro Stunde	bis ca. 30 l/h		
Gewicht	88 kg		

Technische Änderungen vorbehalten!

11. Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Auf das Gerät dürfen keine weiteren Geräte gestellt werden!
- Lassen Sie die Aufstellung und Einweisung der Geräte vom autorisierten Kundendienst durchführen.
- Das Gerät darf nur vom autorisierten Kundendienst oder einem zugelassenen Fachbetrieb angeschlossen werden.

Transport

- Beim Transport von Hand: Gewicht des Gerätes beachten und Schutzhandschuhe tragen!
- Bei Benutzung eines Hubwagens oder Staplers darauf achten, dass das Gerät z. B. am Wasserzulauf und -ablauf nicht beschädigt wird!

Schutzfolie abziehen

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

Aufstellung

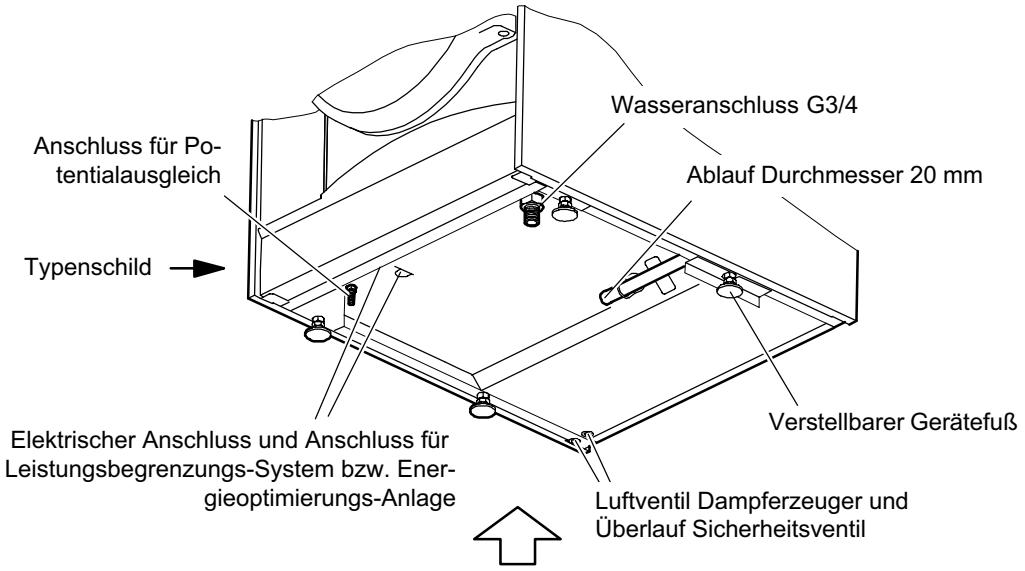
- Mindestabstände
  - seitlich links und rechts 50 mm,
  - hinten 20 mm.
- Das Gerät nicht neben und auf Wärmequellen stellen.
- Es darf keine Feuchtigkeit in das Geräteinnere gelangen!
- Die Tür muss sich am vorgesehenen Aufstellort komplett öffnen lassen, damit ein problemloses Beschicken möglich ist.
- Das Gerät nicht auf zu hohe Untergestelle oder Tische stellen. Das Bedienpersonal muss die Behälter im Garraum einsehen können.

☞ Untergestell oder Tisch vor dem Aufstellen des Gerätes waagerecht ausrichten.

☞ Das Gerät waagerecht aufstellen. Kleine Unebenheiten mit den Gerätefüßen ausgleichen.
- Während dem Verstellen der Gerätefüße muss das Gerät vollständig geschlossen sein, da die Gehäuseverkleidung eine tragende Funktion hat.

☞ Gerät gegen Herabfallen und Verschieben sichern.

11.1 Anschlüsse

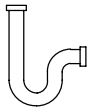


Ansicht von unten

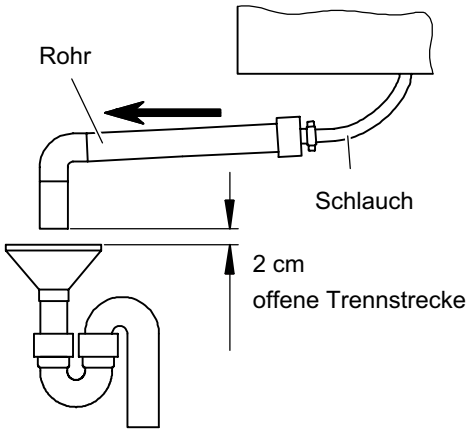
11.2 Wasseranschluss

- Beachten Sie die Vorschriften der örtlichen Wasserversorgungsunternehmen!
- Nicht an Warmwasserzulauf, Durchlauferhitzer oder offene Warmwassergeräte anschließen.
- Das Gerät muss mit kaltem Trinkwasser betrieben werden.
- Vor dem Gerät muss ein Wasserhahn und ein Wasserfilter (50 Mikrometer) gut zugänglich installiert sein.
- Wasserdruck:
  - Min. 200 kPa (2 bar) dynamisch - der Fließdruck darf auch nicht durch zusätzliche Verbraucher unter 200 kPa fallen, sonst separaten Wasserzulauf oder Druckerhöhungspumpe installieren!
  - Max. 350 kPa (3,5 bar) statisch - über 350 kPa (3,5 bar) muss ein Druckminderer vor dem Gerät eingebaut werden!
- Das Gerät enthält einen eingebauten Wasserenthärter. Dieser muss vom autorisierten Kundendienst eingestellt werden. Regeneration des Wasserenthärters siehe Seite 27 Kapitel 8.
- Das Gerät ist serienmäßig für den Anschluss an die Trinkwasserleitung vorbereitet. Soll das Gerät an eine Osmose-Filteranlage angeschlossen werden,
  - sind spezielle Geräte-Einstellungen durch den autorisierten Kundendienst erforderlich,
  - muss die Leitfähigkeit des Wassers aus der Osmose-Filteranlage 2 bis 50 MikroS/cm betragen!
- Verwenden Sie für den Anschluss einen druckfesten, beweglichen DVGW-geprüften, lebensmittelechten Schlauch (mindestens 1/2 Zoll)!
- Der Zulaufschlauch darf nicht abgeknickt oder plattgedrückt sein!
- Wasserzuleitung und Zulaufschlauch vor dem Anschließen durchspülen!
- Alle Anschlüsse auf Dichtheit prüfen.

11.3 Wasserablauf

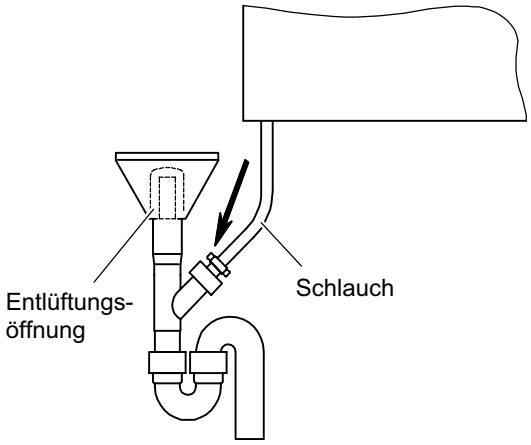


- Die verwendeten Schläuche und Abwasserrohre müssen temperaturbeständig > 100°C sein.
- Abwasserrohr und Schlauch mit mindesten 3% Gefälle zum Abfluss verlegen.
- Eine Querschnittsverjüngung des Abwasserrohres ist nicht zulässig.
- Gerät nicht direkt an den Abfluss anschließen. Der Anschluss muss nach den nachfolgend aufgeführten Möglichkeiten ausgeführt werden.



Ablauf mit offener Trennstrecke

- Ablaufrohr offen in Trichter.
- Trichter nicht unter dem Gerät platzieren.
- Abstand Ablaufrohr zur Trichteroberkante mindestens 2 cm.



Fester Anschluss mit Entlüftungstrichter

- Trichter nicht unter dem Gerät platzieren.

11.4 Elektrischer Anschluss

- Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden
  - nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100
  - und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Ein elektrischer Schalter (Hauptschalter)
  - muss leicht zugänglich, installationsseitig vorgeschaltet werden.
  - Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen.
  - Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters (FI) > 10 mA.
- Das Gerät darf nur durch einen autorisierten Kundendienst oder zugelassenen Fachbetrieb geöffnet werden! Vor dem Öffnen muss das Gerät spannungsfrei geschaltet werden!
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Das Gerät in das Potentialausgleichsystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.

12. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nur durch einen autorisierten Kundendienst oder zugelassenen Fachbetrieb geöffnet werden! Vor dem Öffnen muss das Gerät spannungsfrei geschaltet werden!
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem autorisierten Kundendienst abzuschließen.

13. Hinweise zur Entsorgung

- Um Unfälle bei ausgedienten Geräten zu vermeiden, das Netzkabel und die Türverriegelung entfernen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Elektronische Bauteile müssen als Elektronik-Schrott entsorgt werden!

Dear Madam,
Dear Sir

Please read these operating instructions carefully before you use the pressure steamer for the first time. The operating instructions contain important information for correct operation and installation.

These operating instructions are part of the equipment. Always keep the operating instructions close to hand near the equipment and pass them on to any subsequent owner.

Use as intended

The pressure steamer may only be used for cooking, steaming and preparing foodstuffs, regenerating them, keeping them warm and heating them up.

Operating principle/benefits

The pressure steamer works on the same principles as a pressure cooker, but with the advantage that the cooking and core temperatures and the cooking times can be precisely adjusted. This yields the best cooking results.

The dishes may be prepared to precisely the correct temperature, with or without pressure. When the cooker is pressurized, temperatures in excess of 100°C are used. The cooking time is considerably reduced and you save time and energy. Vegetables keep their natural colour.

Note

The appliance has been manufactured in accordance with the VDE/GS regulations and European standards (EN).

Type plate entries

Enter the type plate data below before setting up the appliance. Please state this data when ordering a service for the appliance. This will enable your queries to be processed faster.

Type: _____

Construction year: _____

Machine no.: _____

Explanation of symbols

Important safety instructions

Caution hot.

Electrical voltage

Important information

☞ Tasks to be performed

\- Enumeration, listing

● Notes, operational sequences

1. Notes on safe operation

Daily operation

- The appliance is for commercial use and may only be operated
  - by trained personnel,
  - with the drip tray inserted,
  - if the appliance is supervised,
  - for the purpose designated in the instruction manual.
- The appliance may only be operated outdoors if in a covered area and with sufficient protection against the wind. Protect the appliance and the connection cable against moisture.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- Cook packed goods in heat resistant bags and containers only.
- Do not store sensitive foods in the cooking compartment for lengthy periods in the temperature range from 10-70°C. Bacteria can multiply very rapidly at temperatures within this range.
- Take note of the information on cleaning.
- The user is solely responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 60 section 9. ”Malfunctions and their remedy”, switch off the appliance and contact the authorized customer service.

Risk of injury

- Caution, the outside of the appliance, containers and racks become hot during operation.
- Risk of burns. Take care when opening the cooking compartment door, hot air and steam may escape. You should therefore open the door slowly and carefully. Wear waterproof and heat-resistant protective gloves.

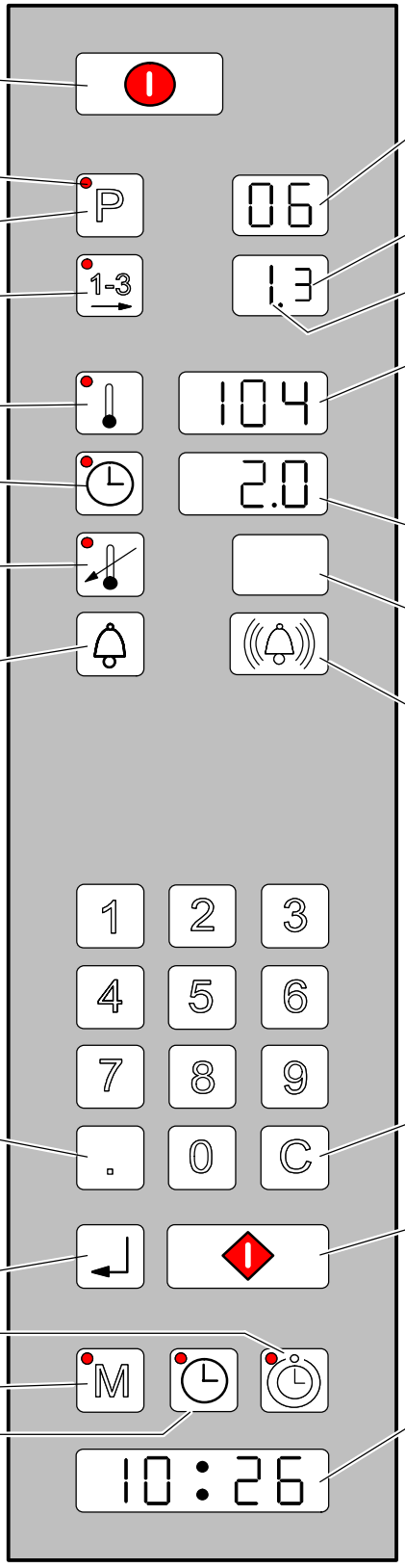
- Risk of scalding. Caution when removing containers in which liquids have been cooked. The operating personnel must be able to look into the vessels.
- Crush hazard. Do not grip between the cooking compartment door and the cooking compartment when closing the cooking compartment door. Do not reach into the locking mechanism when locking the door.
- The water softener lid must not be removed while the appliance is in use.

Risk of damage

- Do not cover air vents on the rear of the appliance.
- Do not heat securely sealed containers such as canned food. The closed containers and cans may explode.
- To avoid corrosion damage, do not put salted food or fluid into the cooking compartment! See also notes for salting dishes on page 42 in chapter 3.2.
- The ambient temperature at the installation site must not fall below freezing. Otherwise the water in the pipes and components will freeze and this will damage the appliance. Contact the authorized customer service if the components carrying water need to be drained.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If the appliance has not been used for a long time, have it checked for serviceability by the authorized customer service.

2. Control panel and description of functions

Manual operation only. Do not use a sharp or pointed object, otherwise you could damage the control panel.



Key: Switch appliance on/off

Indicator light

Programme key

Cooking phase key - for programme creation

Cooking temperature key

Cooking time key

Core temperature key

Buzzer key:
- Switch off after the cooking process
- Buzzer activation for first and second cooking phase

Numeric keys

Decimal point key:
- displays supplementary information
- Date input
- Input of cooking times using decimals, e.g. 1.5 minutes

Entry confirmation key

Preselect start key

Programme memory key

Time setting key and start time preselection key

Programme number display field

Cooking phase display field:
number of cooking phases programmed (maximum of 3)

Display of current cooking phase

Cooking temperature display field:
- Cooking temperature (50 to 119°C)
- During the heating up phase: display of the degree of exhaustion of the water softener in percent

Cooking time display field (0.1 to 999 minutes)

Core temperature display field (20 to 99°C)

Cooking process indicator light:
- Flashes when the cooking process is completed.
- Lights up if the buzzer is activated in the first or the second cooking phase.

Clear key

START/STOP key
Start and stop cooking processes and programmes

Display field
- Time, date
- Preselected start time
- Operator error
- Error number

3. Commissioning

To operate the appliance correctly

- the appliance must be correctly connected by an authorized customer service (page 63 section 11.),
- the built-in water softener must be set to the prevailing water hardness (page 58 section 8.).

☞ Before commissioning for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.

- For cleaning, see page 56 section 7.

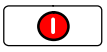
3.1 Getting ready for use

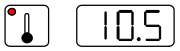
☞ Open the water tap.

☞ Switch on the mains switch for the appliance.

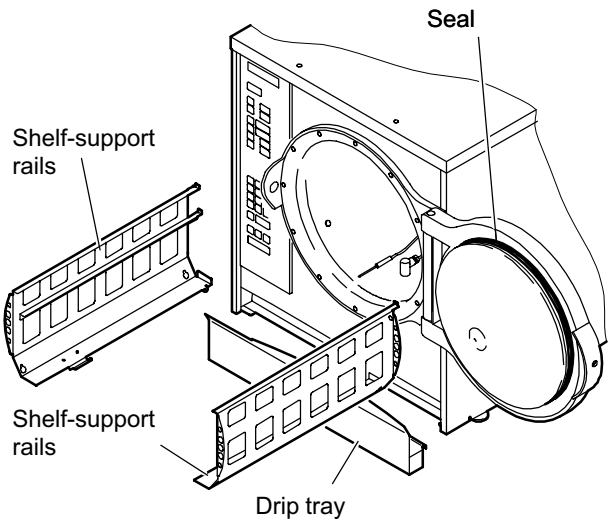
- The time of day is shown in the display panel. If it shows 00:00, set the time, see page 43 section 3.3.

Switching on

☞ Switch the appliance on - press the ”on/off” key 

- The indicator light and the display flash while the appliance is heating up
- The degree of exhaustion of the water softener is indicated as a percentage in the cooking temperature display field  Exceptions: The display will not appear if no softener is built in or if the built-in softener has been deactivated via the control system.
- If there is only a little capacity remaining, perform a regeneration in good time outside cooking hours, as a regeneration process takes at least 45 minutes and no cooking process is possible during this time.

- The appliance will be ready for operation after approximately 5 minutes if it had cooled down completely.
- Once the appliance is ready for operation, the indicator lights in the programmes and cooking temperature keys flash

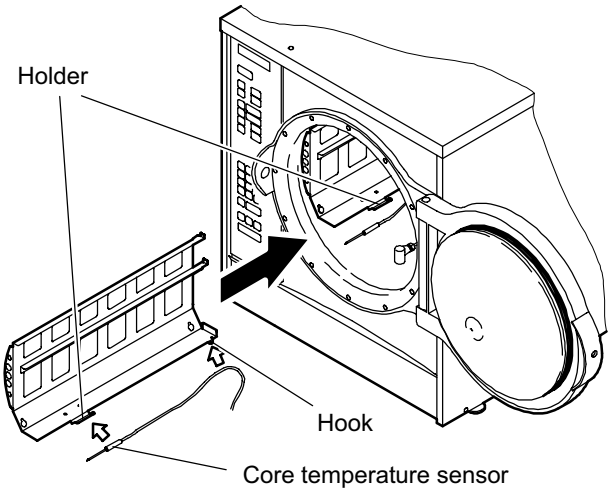


Fitting the parts

☞ Insert the seal for the cooking compartment door.

☞ Hook the drip tray in place.

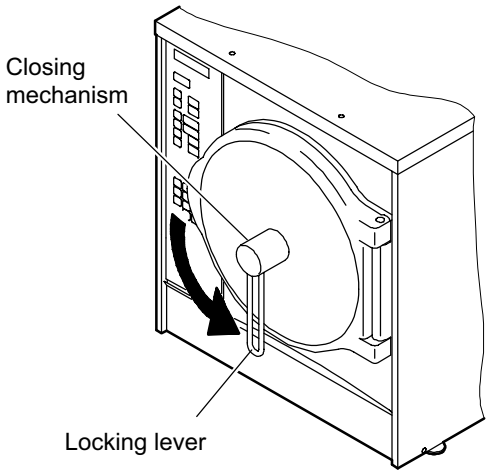
☞ Hook the shelf-support rails in place.



Placement of the core temperature sensor if not used

☞ If the core temperature sensor is not required for the cooking process,
- fix the cable on the hook and
- insert the core temperature sensor in the holder.

- For the use of the core temperature sensor, see page 46 section 3.5



Closing the cooking compartment door

- Do not slam the cooking compartment door.

Crush hazard. Do not grip between the cooking compartment door and the cooking compartment when closing the cooking compartment door. Do not reach into the locking mechanism when locking the door.

☞ Close the cooking compartment door and lock with the locking lever.

- The seal must be replaced or the cooking compartment door be readjusted by the customer service if the cooking compartment door no longer has sufficient tension or if steam is escaping.

3.2 Filling the cooking compartment and removing the cooked food

Filling the cooking compartment

- Use only heat-resistant Gastronorm containers.
- Do not season your dishes with salt until after the cooking process to avoid corrosion damage when using perforated plates in the cooking compartment. This also has the benefit that you need less salt than if you salt before the cooking process.
- Do not overfill the cooking compartment. Do not fill the Gastronorm containers with food for cooking to higher than 10 mm below the rim.

Removing the dishes after a cooking process

- Once the cooking process is completed, a buzzer sounds and the end of cooking indicator light flashes.

☞ Press the buzzer key

- The buzzer is silent and the end of cooking indicator light goes out.

Risk of burns. Caution - hot steam.

☞ Open the cooking compartment door slowly and carefully.

Risk of burns. - Caution, the core temperature sensor is hot.

☞ Remove the core temperature sensor from the food and insert in its holder.

- The core temperature sensor is a sensitive measuring instrument so you should not allow it to dangle from the cooking compartment. Otherwise it could be damaged when the cooking compartment door is closed.

3.3 Setting the time and date

Adjustment and display is not possible during a cooking process.

If the appliance has been without a power supply for a number of days, the time will be set to zero and will have to be re-entered once the appliance is switched on.

The input must be made in the following sequence.

☞ Switch the appliance on - press the ”on/off” key

- The appliance must be displaying one of the following two states to allow an adjustment to be made:
  - The indicator light and the display flashing while the appliance is heating up
  - the indicator lights in the keys flashing

Time

☞ Press the time of day key

- The indicator light in the key flashes.
- The display shows
- Enter the hour and minutes using the numeric keys,
  e.g. for 10:27 a.m. - enter in sequence 1 0 2 7

☞ Confirm input - press entry confirmation key

- The display shows

Date

☞ Enter the date using the numeric keys, e.g. 1 and 8

☞ Press the decimal point key .

- The display shows

☞ Enter the month using the numeric keys, e.g. 6

☞ Confirm input - press entry confirmation key

- The display shows

Year

☞ Enter the year using the numeric keys, e.g. 2 0 0 8

☞ Confirm input - press entry confirmation key

- All entries are stored.
- The time is displayed.

Displaying the time, date and year

☞ To have all the values displayed in sequence - press the entry confirmation key repeatedly until the desired value is displayed.

- The display always shows the time after the appliance is switched on and a programme is entered.

3.4 Cooking without a programme

Safety circuit for the protection of the food being cooked:
To ensure that a second cooking process cannot be started inadvertently after a cooking process has been completed, a new cooking process can only be started after the cooking compartment door has been opened and closed.

If you try to start again without opening and closing the cooking compartment door, the cooking time display will flash

Display before input

- The indicator lights in the keys must be flashing before you can start cooking processes without a programme

☞ If the indicator lights in the keys are not flashing, switch the appliance on and off at the ”on/off” key

Setting the cooking temperature

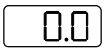
☞ Press the cooking temperature key
- The cooking temperature last set will be displayed.

☞ Press the cooking temperature key again if the cooking temperature displayed needs to be changed.
- The indicator light in the key flashes.
- The display field shows

☞ Enter the cooking temperature using the numeric keys, e.g. 8 and 5
- Temperature range variable from 50 to 119°C.

Setting the cooking time

☞ Press the cooking time key

- The indicator light in the key flashes.
- The display field shows 

☞ Enter the cooking time using the numeric keys, e.g. minutes

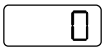
- Range variable from 0.1 to 999 minutes.

Setting the core temperature

The core temperature function is not required and can be skipped. For notes on working with the core temperature sensor, see page 46 section 3.5

The cooking time is disabled if you use the core temperature function.

☞ Press core temperature key

- The indicator light in the key flashes.
- The display field shows 

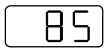
☞ Enter the core temperature to be reached inside the food being cooked using the numeric keys, e.g. and

- Temperature range variable from 20 to 99°C.

Confirming the settings and starting the cooking process

☞ Press the Start/Stop key

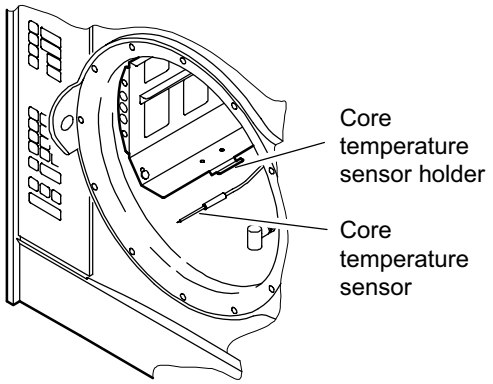
- Display of the cooking process:
  - The Start/Stop key lights up and
  - the cooking time runs down once the cooking compartment temperature is almost reached (AQA - automatic quantity adjustment).

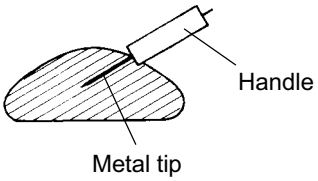
- If the cooking time display  flashes, it means that the cooking compartment door has not been opened following a cooking process - open and close the cooking compartment door.

- Cooking data can be modified and displayed during the cooking process, see page 48 section 3.7

3.5 Working with the core temperature sensor

- The internal temperature of the food being cooked is measured precisely with the core temperature sensor. Once the core temperature set is reached, the appliance is automatically switched off and a buzzer sounds.
- The cooking time is disabled if you use the core temperature function.
- The core temperature can be used in all cooking phases. Make sure that you choose a higher core temperature from one cooking phase to the next, otherwise the cooking process will be ended prematurely.
- You can use the core temperature function at temperatures from 20°C to 99°C.
- Benefits of the core temperature function:
  - always the same, optimum result of cooking,
  - reduction in weight loss,
  - overcooking is avoided.





Using the core temperature sensor

Caution, the core temperature sensor is hot. Take care when removing.

☞ Insert the core temperature sensor into the food being cooked with the tip towards the centre.

- The metal tip should be pushed fully into the food being cooked (down to the handle).

3.5.1 Error number display - Core temperature operating error ”Er 12”

The core temperature sensor has not been pushed into the food being cooked. The control system has detected a very rapid temperature rise on the core temperature sensor.

☞ Turn the appliance on and off.

☞ Push the core temperature sensor into the food being cooked.

☞ Restart the cooking process.

3.6 Cooking with programmes and functions

Some 80 programmes have been assigned and saved in the factory. You will find the programme numbers in the cookbook and the recipes.

Setting a programme after switching on

☞ Press the programme key [P].

- The indicator light in the key flashes.
- The programme last set, e.g. [57], will be displayed.

☞ Press the programme key [P] again if you wish to change the programme number displayed.

- The indicator light in the key [P] and the display [00] flash.

☞ Enter the programme number using the numeric keys, e.g. [2]

☞ If you wish to have the data relating to the programme displayed immediately, press the entry confirmation key [↵]

- The data for this programme will be displayed in the display fields.

Starting the programme

☞ Press the Start/Stop key [◆]

- Display of the cooking process:
  - The Start/Stop key lights up and
  - the cooking time runs down once the cooking compartment temperature is almost reached (AQA - automatic quantity adjustment).

- If the cooking time display [🕒] [85] flashes, it means that the cooking compartment door has not been opened following a cooking process - open and close the cooking compartment door.

- Cooking data can be modified and displayed during the cooking process, see page 48 section 3.7

3.7 Options for changing and querying during operation

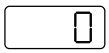
You can make changes during the cooking process
- to the cooking temperature
- to the cooking time or
- to the core temperature.

You can have data displayed before or during a cooking process, such as
- the temperature inside the cooking compartment,
- the cooking time set for the cooking process,
- the core temperature measured in the food being cooked, or
- the start time preselection input.

3.7.1 Changing the settings during the cooking process

Changing the cooking temperature or core temperature

☞ Press the cooking temperature or core temperature key.

- The indicator light in the key flashes.
- The display field shows 

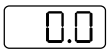
☞ Enter the cooking temperature or core temperature using the numeric keys, e.g. and

☞ Confirm input - press entry confirmation key

- The indicator light in the key goes out. The cooking process will be carried out at the new temperature.

Changing the cooking time

☞ Press the cooking time key

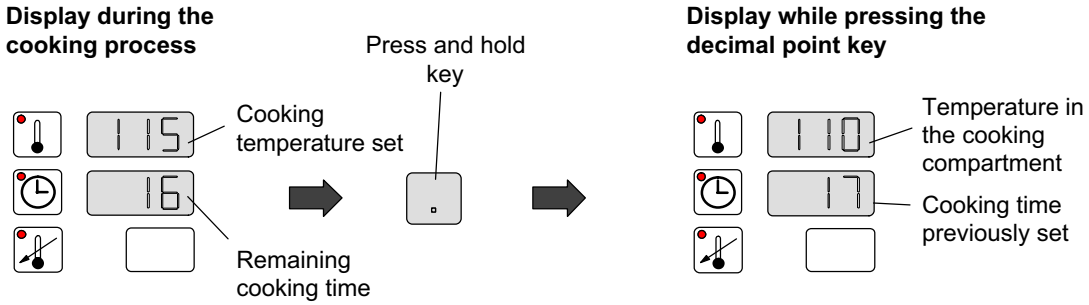
- The indicator light in the key flashes.
- The display field shows 

☞ Enter the cooking time using the numeric keys, e.g. minutes.

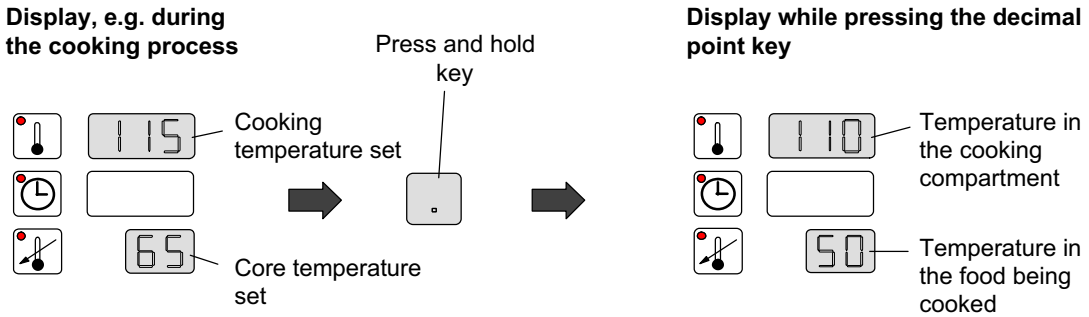
☞ Confirm input - press entry confirmation key

- The indicator light in the key goes out. The cooking process will be carried out using the new cooking time.

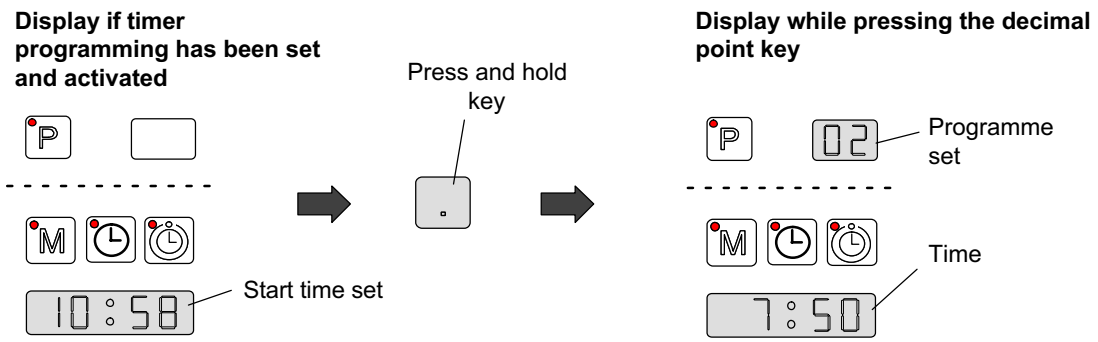
3.7.2 Querying the cooking time and the cooking temperature in the cooking compartment



3.7.3 Querying the temperature at the core temperature sensor



3.7.4 Displaying the time and programme number for start time preselection



4. Creating, modifying and deleting programmes

Caution. If the customer service uploads a new version of the software, all your modified and stored data will be lost. You should therefore first note down the settings you have applied.

4.1 Creating programmes

Up to three cooking phases can be stored in a programme. A programme contains at least one cooking phase. A programme cannot be created without a cooking phase.

Input options for each cooking phase:
- cooking temperature,
- cooking time or core temperature
- buzzer on/off (between the cooking phases).

If you switch on the buzzer for the first and second cooking phases, the end of a cooking phase must be confirmed by pressing the buzzer key [🔔]. Only then will the next cooking phase start. This setting is needed, for instance, if you wish to stir the food between the cooking processes.

Before you can create a new programme, you must first know a free programme number. You can find the free programme numbers from
- the cookbook,
- the recipe list, or
- from the control system.

4.1.1 Reading the free programme numbers from the control system

- The appliance must be ready for operation and heated up.

If no programme number is currently being displayed

- The indicator lights in the programme key [P] and the temperature key [🌡] flash.

☞ Press the programme key [P]

- The programme last set will be displayed.

Reading the free programme numbers

☞ Press and hold the program memory [M] and [0] keys together.

- The remaining free programme numbers will be displayed in sequence in the display field [P] [02]

4.1.2 Creating a new programme

☞ Press the programme key [P] when a programme number is showing in the display.

- The indicator light in the key [P] and the display [00] flash.

☞ Enter the free programme number using the numeric keys, e.g. [1] [1]

First cooking phase

☞ Press the cooking phase key [1-3]

- The display field shows [1.0]

☞ Enter the cooking temperature and cooking time or core temperature.

☞ If you wish to switch the buzzer on, press the buzzer key [🔔]

☞ Confirm the input by pressing the entry confirmation key [↵]

- The display field shows [1.1]

Second cooking phase

☞ If you wish to store a second cooking phase, press the cooking phase key [1-3] twice.

- The display field shows [2.1]

☞ Enter the cooking temperature and cooking time or core temperature.

☞ If you wish to switch the buzzer on, press the buzzer key [🔔]

☞ Confirm the input by pressing the entry confirmation key [↵]

- The display field shows [2.2]

Third cooking phase

☞ If you wish to store a third cooking phase, press the cooking phase key [1-3] twice.

- The display field shows [3.2]

☞ Enter the cooking temperature and cooking time or core temperature.

☞ Confirm the input by pressing the entry confirmation key [↵]

- The display field shows [3.3]

Storing the data and ending programming

☞ Press the programme memory key [M]

- The indicator light in the program memory key [M] and the programme number display [00] flash.

☞ Enter the free programme number again using the numeric keys, e.g. [1] [1]

☞ Confirm the input by pressing the entry confirmation key [↵]

- The indicator light in the programme memory key [M] goes out.
- The programme is stored and can now be used.

Displaying the values for the cooking phases

☞ Press the cooking phase key [1-3] until the desired cooking phase and its associated settings are displayed.

- Before starting the cooking programme use the cooking phase key [1-3] to return to the first cooking phase, otherwise the cooking phase currently displayed will be applied when the programme is started.
- The cooking process will be cancelled if you press the cooking phase key [1-3] during the cooking process.

4.1.3 Error number display - Missing data for cooking process ”Er 13”

The cooking time or the core temperature for a cooking phase has not been entered.

☞ Turn the appliance on and off.

☞ Make the settings and restart the cooking process.

4.2 Modifying programmes

You are able to modify the settings on your own programmes and those stored in the factory.

☞ Press the programme key [P].

- The display [P] [00] flashes.

☞ Enter the programme number to be modified using the numeric keys, e.g. [1] [1]

☞ Change the cooking temperature and cooking time or core temperature.

☞ Press the programme memory key [M]

- The indicator light in the key [P] and the display [00] flash.

☞ Enter the free programme number again using the numeric keys, e.g. [1] [1]

☞ Confirm the input by pressing the entry confirmation key [↵]

- The programme is stored and can now be used.

4.3 Deleting programmes

You are able to delete your own programmes and those stored in the factory.

☞ Press the programme key [P]

- The display [P] [00] flashes.

☞ Enter the programme number to be deleted using the numeric keys, e.g. [1] [1]

☞ Press the delete key [C]

- The cooking phase display shows [1-3] [0] . The right-hand digit ”0” indicates that all the settings for all the cooking phases have been deleted.

☞ Press the programme memory key [M]

☞ Enter the programme number to be deleted again using the numeric keys, e.g. [1] [1]

☞ Confirm the input by pressing the entry confirmation key [↵]

- The cooking phases and settings have now been deleted from the programme.

5. Setting the start time preselection-

You can use this function to have a programme you have selected, e.g. P 02 started at a time you specify.

Start time preselection (up to 24 hours) is only possible if you are using programmes.

The start time preselection function is not possible while ”rE” is displayed.

Please take note. For health reasons, food should not be stored for too long at room temperature. The appliance must also be supervised.

Before setting

- The appliance must be ready for operation and heated up.

☞ Check the clock and adjust as necessary.

☞ Put the food in the cooking compartment.

☞ Set the desired cooking programme P

Setting the start time preselection-

☞ Press the start time preselection key

- The indicator light in the key flashes.
- The start time last entered will be displayed.

☞ Press the time key

- The indicator lights in the time key and the start time preselection key flash.

☞ Enter the start time using the numeric keys.

☞ Press the entry confirmation key

- The starting time will be accepted.
- The indicator light in the time key goes out.
- The indicator light in the start time preselection key flashes.

☞ Press the Start/Stop key

- All cooking and temperature displays go out.
- The indicator light in the start time preselection key lights up.
- The starting time set will be displayed.
- The cooking process will be started automatically when the preselected time set is reached.
- Once the cooking process has started automatically, the programme number will be displayed and the Start/Stop key lights up.

Displaying the clock and programme number when the start time preselection function is active

☞ Press the decimal point key [.]

- The time and the programme number set will be displayed.

Displaying the cooking data when the start time preselection function is active-

☞ Press the start time preselection key

- The time and the cooking data set will be displayed.
- Start time preselection is deactivated.

Activating start time preselection-

☞ To reactivate the start time preselection function - press the start time preselection key and the Start/Stop key [ ] in sequence.

6. Finishing work

☞ Switch the appliance off with the on/off key [ ]

- The displays go out. The time is still displayed.

☞ Clean the appliance, see section 7. ”Cleaning and care” below.

☞ Turn off the mains switch.

☞ Turn off the water tap.

6.1 If there is a danger of freezing temperatures or before long periods of shutdown

If there is a risk of freezing temperatures occurring in the installation site or if the appliance is not to be used for a long time, (e.g. if it used seasonally), the appliance must be emptied completely. Contact the authorized customer service.

7. Cleaning and care

Keep the appliance and the cooking compartment clean. Old grease and food remains warming up will impair the odour and taste of the food being cooked.

Notes on cleaning

- Do not use any caustic cleaners on the control panel or door.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or general steam cleaners. -
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents.
- Stainless steel must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective layer will be corroded. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.
- Do not clean the appliance and the cooking compartment with acids or expose to acid vapours as the surfaces will be damaged and may be discoloured.
- Wear protective clothing such as gloves and safety goggles while cleaning the appliance.

Cleaning and care products

Suitable cleaning and care products can be obtained from your customer service.
These include e.g.:

– Grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners,
– Protective stainless steel cleaners.

7.1 Cleaning the stainless steel surfaces

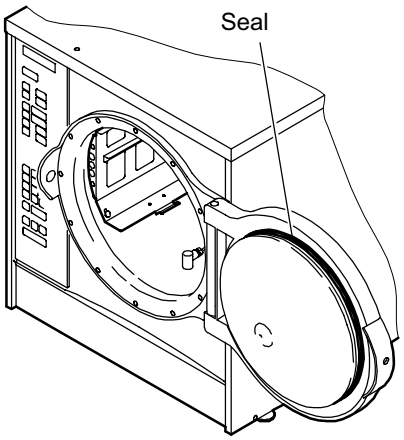
☞ Wash off the cleaned part thoroughly with water after strong pungent cleaning products.

☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners.

☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

7.2 Cleaning and care of the seal on the cooking compartment door

The service life of the seal is very dependent on its care. Harsh cleaning materials attack the seal material and accelerate wear.



Cleaning the seal

☞ Remove the seal and clean in grease-dissolving detergent, rinse and dry.

☞ Rub a thin coat of food quality maintenance emulsion or cooking oil into the seal.

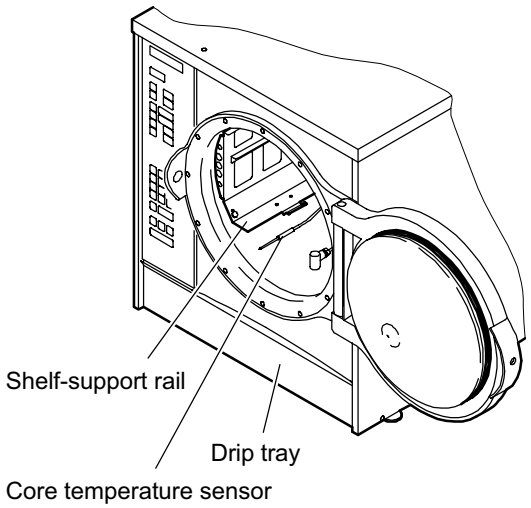
☞ Thoroughly clean and dry the seal seat.

☞ Insert the seal.

Care and replacement of the seal

- If the seal is no longer providing an adequate seal, soak in cooking oil overnight.
- The seal must be replaced if is worn.

7.3 Cleaning the cooking compartment and the drip tray



☞ Turn off appliance and let it cool down.

☞ Place the core temperature sensor and its lead in the cooking compartment.

☞ Unhook the shelf support rails, remove and clean with grease-dissolving cleaning material or in a dishwasher.

☞ Clean the cooking compartment with a grease-dissolving cleaning agent and rub dry.

☞ Clean the drain screen and replace.

☞ If limescale has built up
- clean the cooking compartment with a decalcifying cleaning agent
- regenerate the softener, see page 58 section 8.

- Leave the cooking compartment door open after cleaning.

8. Setting and regenerating the water softener

8.1 Setting the water softener

- The built-in water softener prevents scale build-up in the appliance and is set to level 4 in the factory. Settings from 1 to 9 are available.
- The water softener must be adjusted by the authorized customer service.

8.2 Regenerating the water softener

Please be aware that the regeneration process takes approximately 45 minutes. You should therefore plan the regeneration process for times when you are not cooking.

Display	Cooking processes	Regeneration process
rE	A few cooking processes are still possible, depending on the water hardness.	Carry out a regeneration process – on completion of the cooking process – as soon as possible, – but outside cooking hours.
rE rE	No further cooking processes are possible.	The regeneration process must be run immediately on completion of the cooking process.
The cooking compartment is scaled up.	Do not carry out any further cooking processes.	The softener may have been exhausted without this being displayed by the appliance. Have the customer service adjust the setting for the softener.

Starting the regeneration process

-> if display shows ”rE”

- if display shows ”rE”.

☞ On completion of the cooking process, press the programme key ”P”.

- The indicator light in the key flashes.

☞ Select programme number ”99” using the numeric key.

☞ Confirm programme number - press ”↵” key.

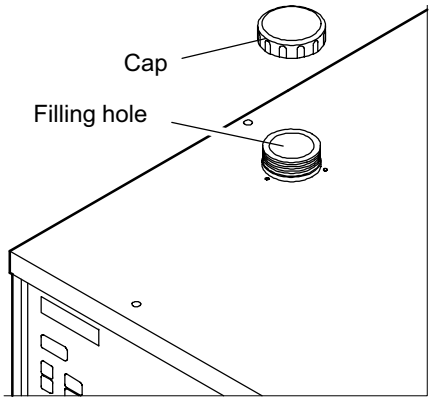
-> if display shows ”rE rE”

- The display shows the programme number ”99” and ”rE rE”.

☞ Confirm display - press ”↵” key.

☞ Press the Start/Stop key.

- Wait until you hear the buzzer and ”EE LL” appears in the display.
- The appliance is ready for ”**filling the water softener**”.



Filling the water softener

☞ Unscrew the water softener cap.

☞ Confirm removal of the cap - press [↵] key.

- The display next to the clock flashes [⏲] [- - -]
- Wait about a minute until you hear the buzzer and [SA LE] appears in the display.

☞ Add approximately 0.5 kg regeneration salt.

- The regeneration salt must be specially suited for water softening units and be quick dissolving.

☞ Replace the cap on the water softener.

☞ Confirm closing of the softener - press [↵] key.

- The buzzer falls silent.
- The display next to the clock flashes [⏲] [- - -]

- The control system measures the conductivity of the water (takes approximately 40 seconds):
  - If insufficient salt has been added, or if the salt has not dissolved sufficiently, a buzzer sounds and the display shows [SA LE] again - in this case, wait a while until the salt has dissolved and repeat filling the water softener.
  - If the correct quantity has been added and the salt has dissolved, the display shows [⏲] [45] and the regeneration process runs.

- The remaining regeneration time is displayed.
- Once the regeneration process is completed, the appliance switches itself off.

Repeating the regeneration process if ”Er 78” appears in the display

- If the conductivity of the water is too high after regeneration, the display shows [Er 78] There is still some salt in the softener.

☞ Repeat the regeneration process (programme 99) without adding salt so that the salt remaining can be flushed out.

9. Troubleshooting

If faults should occur on this appliance, check them using the following table:

Fault	Possible cause	Remedy
	Main switch on front of the appliance is not turned on.	Turn on the main switch.
	There is no power supply at all.	Contact the power supply company
	The circuit breaker has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorised customer service. Reset the circuit breaker.
The appliance is switched on but does not heat.	An upstream energy optimising unit has not switched on the heating.	Check the energy optimising unit.
Water is not draining out of the cooking compartment.	The outlet is blocked.	Clean the outlet screen.
The cooking compartment walls are scaled up.	The softener is exhausted or incorrectly set.	Regenerate the softener and have it adjusted by the authorized customer service.
Stains in the cooking compartment	Seasoning added before cooking.	Add seasoning after cooking.
Steam escaping from the door.	The seal has broken down or is faulty.	Replace the seal on the cooking compartment door.

For the display of error numbers, see page 61 section 9.1

If you cannot resolve the fault,

- turn off the appliance and disconnect from the mains,
- do not open the housing,
- contact customer service.

9.1 Display of faults in the display panel

If faults should arise on the appliance, a signal is heard and a fault number is displayed.

☞ Press the buzzer key [🔔] to switch off the buzzer.

Fault number display	Cause	Remedy
Operation error		
Er 12	The core temperature sensor has not been pushed into the food being cooked. The control system has detected a very rapid temperature rise on the sensor.	Push the core temperature sensor into the food being cooked and restart the cooking process.
Er 13	No cooking time or core temperature has been entered for a cooking phase.	Enter a cooking time or core temperature
FILt	Type of water softener in Parameter not correct defined.	Contact customer service.
Technical faults		
Er 30	Cooking compartment sensor break	Turn off appliance and contact customer service.
Er 31	Cooking compartment short circuit	Turn off appliance and contact customer service.
Er 35	Water level time-out: – tap not open, – water supply too slow, – possibly excessive pressure drop due to other consumers.	Open the water tap. Connect the appliance to a separate water supply, if necessary. Increase water pressure. Turn the appliance off and on.
Er 36	Pressure switch time-out - the steam generator does not reach pressure in the specified time	Turn the appliance on and off. Contact the customer service if the fault recurs.
Er 37	Pressure relief switch - steam generator pressure too high	Turn the appliance on and off. Contact the customer service if the fault recurs.
Er 40	Core temperature sensor break	It is possible to continue working without the core temperature function. Contact customer service.
Er 41	Core temperature sensor short circuit	It is possible to continue working without the core temperature function. Contact customer service.
Er 78	Water conductivity too high after regeneration. There is still salt residue in the softener.	Repeat regeneration (programme 99) without salt so that the salt remaining can be flushed out.

10. Technical specifications

Technical specifications	Pressure steamer		
Item no.	BI371400, 953520, BI371408, BI371434, CPA879461, CPA880107	BI371402, BI371413	BI371409
Cooking compartment capacity	2 x GN 1/1-100 1 x GN 1/1-200		
Total connected load	16 kW		
Voltage Fusing	400 V 3N 50 Hz 25 A	230 V 3 50 Hz 40 A	400 V 3N 60 Hz 25 A
Appliance noise level	less than 70 dB (A)		
Heat quantity	latent 0.16 kW sensitive 0.62 kW		
Water supply diameter	G 3/4 inch		
Water drain diameter	20 mm		
Water consumption per hour	up to approximately 30 l/h		
Weight	88 kg		

We reserve the right to make technical changes

11. Installation and connection

- Follow the local technical regulations for kitchens.
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- No other appliances may be placed on the appliance.
- Let the authorized customer service set up and install the appliance and provide instruction.
- The appliance may only be connected by the authorized customer service or an approved specialist company.

Transport

- When transporting by hand: Be aware of the weight of the appliance and wear protective gloves.
- When using a truck or fork-lift, take care not to damage the appliance, e.g. on its water inlet and outlet.

Removing the protective film

☞ Remove protective film from the appliance. Remove residual adhesive with white spirit.

Installation

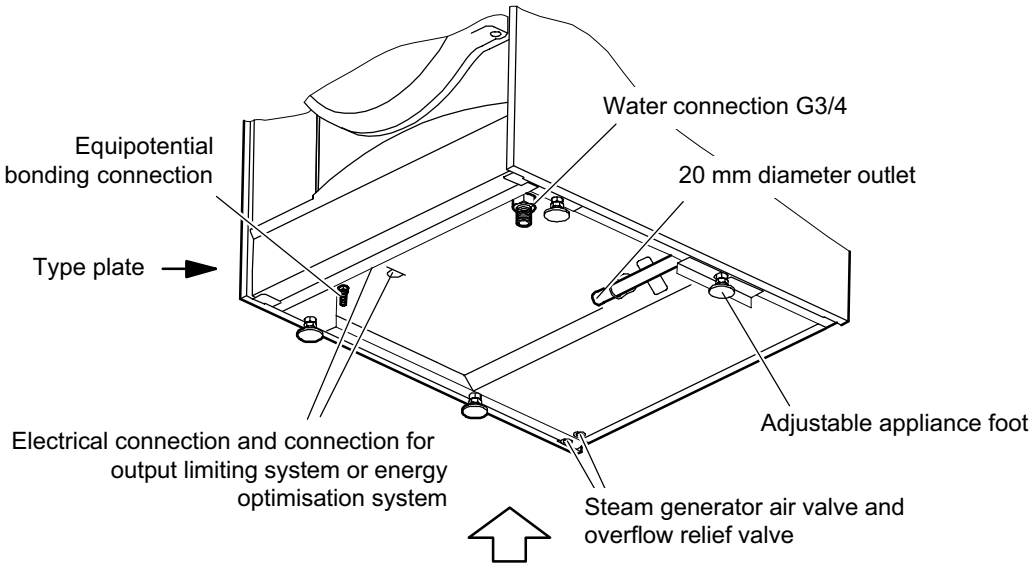
- Minimum distances
  - 50 mm to the left and right,
  - 20 mm to the rear.
- Do not set the appliance up adjacent to or on sources of heat.
- No moisture shall be allowed to get into the inside of the appliance.
- It must be possible to open the door fully at the proposed site so that the food can be put in the appliance without problems.
- Do not set the appliance up on tables or base frames that are too high. The operating personnel must be able to see into the containers in the cooking compartment.

☞ Level the base frame or table before placing the appliance on it.

☞ Set the appliance up level. Compensate any unevenness with the adjustable feet.
- The appliance must be completely closed while the feet are being adjusted as the housing panels have a supporting function.

☞ Secure the appliance against falling or shifting.

11.1 Connections

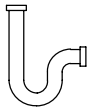

Water connection G3/4
Equipotential bonding connection
20 mm diameter outlet
Type plate
Adjustable appliance foot
Electrical connection and connection for output limiting system or energy optimisation system
Steam generator air valve and overflow relief valve

View from below

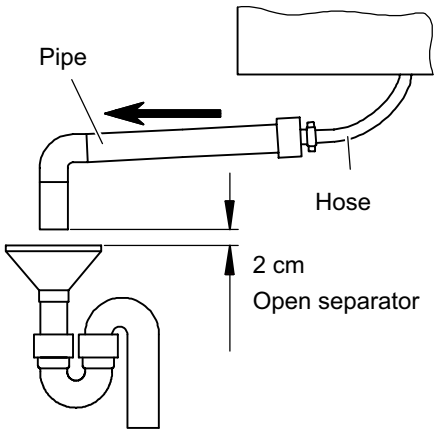
11.2 Water connection

- Observe the regulations issued by the local water supply company.
- Do not connect it to a hot water supply, continuous flow water heater or open hot water appliances.
- The appliance must be operated with cold drinking water.
- A water tap and a water filter (50 microns) must be installed in an easily accessible position upstream of the appliance.
- Water pressure:
  - Minimum 200 kPa (2 bar) dynamic - the flow pressure may not drop below 200 kPa because of additional consumers, otherwise install a separate water inlet or booster pump.
  - Maximum 350 kPa (3.5 bar) static - over 350 kPa (3.5 bar) a pressure reducer must be installed upstream of the appliance.
- The appliance includes its own water softener. This shall be adjusted by the authorized customer service. For regeneration of the water softener, see page 58 section 8.
- The appliance is supplied prepared for connection to the drinking water supply. If the appliance is to be connected to an osmosis filter system
  - special appliance settings must be made by the authorized customer service,
  - the conductivity of the water produced by the osmosis filter system must be from 2 to 50 microSiemens/cm.
- For the connection, use a pressure resistant, movable DVGW-approved, food quality hose (at least 1/2 inch).
- The supply hose may not be kinked or crushed.
- Flush out the water supply pipe and the supply hose before connecting.
- Check all connections are watertight.

11.3 Water drain

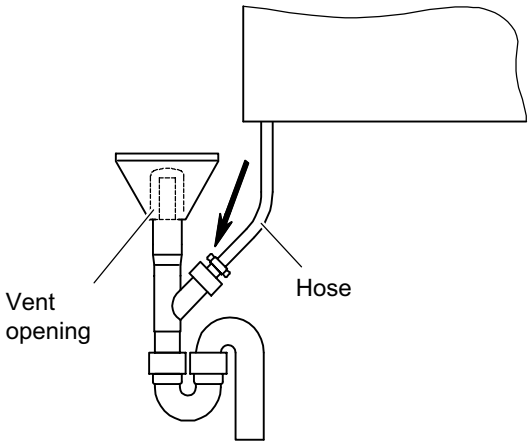


- The hoses and waste pipes must be heat-resistant > 100°C.
- Lay the waste pipe and hose with a fall of at least 3% to the drain.
- The waste pipe may not become narrower.
- Do not connect the appliance directly to the drain. The connection must be made using the options shown below.



Outlet with open separator

- Drain pipe open into hopper.
- Hopper not placed beneath the appliance.
- At least 2 cm gap between drain pipe and upper edge of hopper.



Permanent connection with venting hopper

- Hopper not placed beneath the appliance.

11.4 Electrical connection

- The electrical connection must be made by a qualified electrician-
  - according to the current VDE 0100 regulations
  - and the rules of the power supply company concerned.
- The flexible mains connection shall comply at least with H 07 RN-F.
- An electric switch (mains switch)
  - must be easily accessible and installed upstream.
  - The switch must effectively disconnect the appliance at all poles from the mains.
  - The contact opening must be at least 3 mm.
- For safety reasons, we recommend fitting a residual current circuit breaker (RCB) > 10 mA.
- The appliance may only be opened by an authorized customer service or an approved specialist company. The appliance must be isolated from the mains before it is opened.
- Observe the data on the type plate when making the electrical connection.
- Integrate the appliance into the equipotential bonding system. Its efficiency must be checked in accordance with VDE 0190.
- Make sure that the earth conductor system for the in-house electrical installation is installed according to regulations.

12. Maintenance

- Have the appliance inspected and serviced at regular intervals. Maintenance work includes: e.g. safety, functioning and tightness tests.
- Installation, maintenance and repair work may only be carried out by professional electricians.
- The appliance may only be opened by an authorized customer service or an approved specialist company. The appliance must be isolated from the mains before it is opened.
- Use only original accessories and original replacement parts.
- We recommend agreeing a maintenance contract with the authorized customer service.

13. Notes on waste disposal

- Remove the mains cable and the door lock from appliances that are being taken out of service to prevent accidents.
- Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be recovered from such appliances by environmentally friendly waste disposal.
- Electronic components must be disposed of as electronic waste.

Chère cliente,
cher client,

Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre le cuiseur -vapeur en service. Il contient des informations importantes pour la bonne utilisation et l'installation de cet appareil.

Le mode d'emploi fait partie de l'appareil. Gardez toujours le mode d'emploi à proximité de l'appareil, et remettez le aux prochains propriétaires.

Utilisation conforme

Le cuiseur-vapeur doit être utilisé uniquement pour cuire, étuver, préparer, régénérer, tenir au chaud et réchauffer les aliments!

Mode de fonctionnement / avantages

Le cuiseur-vapeur fonctionne en principe comme une cocotte-minute, avec l'avantage cependant que les températures à coeur-/de cuisson et le temps de cuisson peuvent être réglés exactement. Vous obtenez ainsi des résultats de cuisson optimaux.

Les plats peuvent être cuisinés avec une température exacte avec ou sans pression. En cas de surpression, la cuisson s'effectue avec des températures au dessus de 100°C. Le temps de cuisson est considérablement réduit et vous économisez du temps et de l'énergie. Les légumes conservent leur couleur naturelle.

Remarque

L'appareil a été fabriqué conformément aux directives de VDE/GS et aux normes européennes (EN).

Inscription des caractéristiques sur la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques de la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Lorsque vous contactez votre service après-vente, veuillez lui indiquer les caractéristiques de l'appareil. Vos questions seront ainsi traitées plus rapidement.

Type : _____

Année de construction : _____

N°-de machine : _____

Explication des symboles

Consignes de sécurité importantes

Prudence! chaud!

Tension électrique

Informations importantes

☞ Opérations à réaliser

\- Enumération, liste

● Consignes, procédures

1. Consignes concernant la sécurité de fonctionnement

Fonctionnement quotidien

- L'appareil est destiné à un usage commercial et doit être utilisé uniquement
  - par un personnel ayant été formé,
  - avec un égouttoir monté,
  - lorsque l'appareil se trouve sous surveillance,
  - aux fins prévues dans le présent mode d'emploi.
- L'appareil ne peut être exploité en plein air que s'il est abrité et suffisamment protégé contre le vent! Protéger l'appareil ainsi que les câbles de raccordement contre l'humidité!
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de rangement et de dépose!
- Cuisson d'aliments emballés uniquement dans des sacs et récipients résistants aux températures élevées.
- Ne stockez pas les plats délicats dans une zone de température de 10-70°C trop longtemps dans la chambre de cuisson. Les bactéries se prolifèrent très rapidement dans ces zones de température!
- Respecter les consignes relatives au nettoyage!
- L'utilisateur est seul responsable des dommages résultants d'une utilisation non conforme de l'appareil.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 91 du chapitre 9. «Dérangements et remèdes» arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente agréé.

Risques de blessures!

- Prudence! Durant le fonctionnement, les surfaces, les récipients et les grilles sont chauds!
- Risque de brûlures! Prudence! De l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte du cuiseur. Par conséquent, ouvrir la porte lentement et prudemment. Porter des gants protecteurs imperméables et qui protègent de la chaleur!

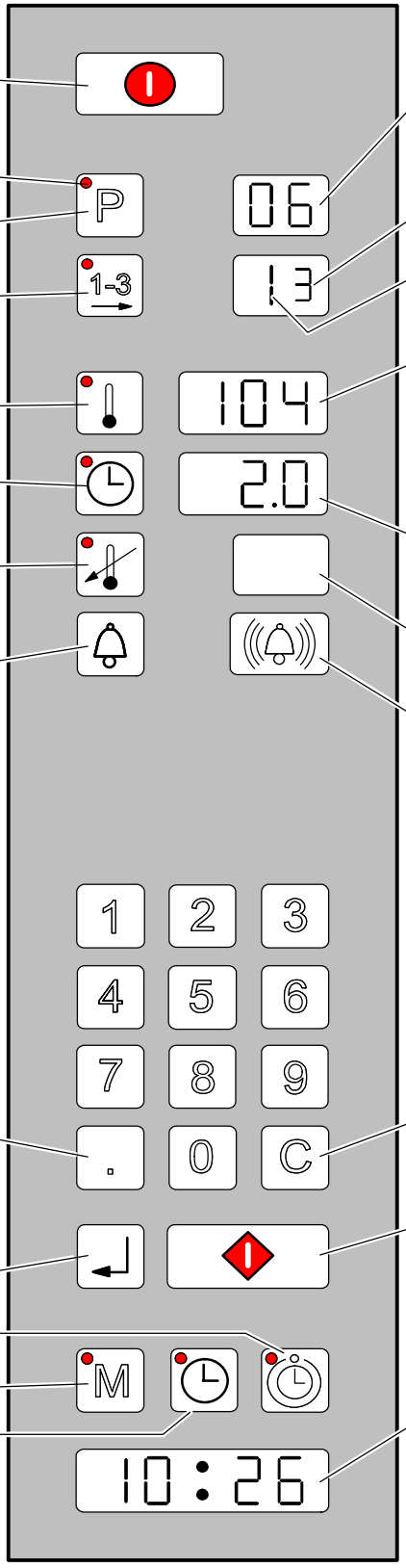
- Risques d'échaudure ! Prudence lorsque vous enlevez les récipients contenant un aliment liquide. Le personnel de service doit être en mesure de voir le récipient!
- Risques d'écrasement ! Ne pas mettre les doigts entre la porte et la chambre de cuisson lorsque vous fermez celle-ci! Ne pas mettre les doigts dans le mécanisme de fermeture lors du verrouillage de la porte!
- Le bouchon de l'adoucisseur d'eau ne doit pas être ouvert durant le fonctionnement de l'appareil!

Risques de dommages !

- Ne pas recouvrir les orifices- d'aération qui se trouvent au dos de l'appareil.
- Ne pas faire chauffer les récipients scellés, comme les boîtes de conserve p. ex., contenant de la nourriture. Les récipients scellés et les boîtes peuvent éclater.
- Afin d'éviter les risques de corrosion sur l'appareil, ne jamais placer d'aliments ou liquides salés dans la chambre de cuisson ! Cf. également remarque relatives au salage des plats, page 73, chapitre 3.2.
- La température ambiante sur le lieu d'installation ne doit pas descendre en dessous du point de congélation. Autrement, l'eau qui se trouve dans les conduites et dans les éléments pourrait geler et donc endommager l'appareil. Si les éléments conduisant l'eau doivent être vidés, informez-en le service après-vente agréé.
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression -à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur!
- Ne pas pulvériser de détergent moussant sur les panneaux avant et les recouvrements des appareils ! Le détergent moussant pénètre dans les plus petites fentes et détruit les éléments électriques et électroniques !
- À la suite d'une immobilisation prolongée, faire vérifier le bon fonctionnement de l'appareil par le service après-vente agréé .

2. Panneau de commande et description des fonctions

Commande manuelle uniquement! Ne pas manipuler avec des objets acérés ou pointus, autrement le panneau de commande pourrait être endommagé!



Touche Mettre en marche-/arrêter l'appareil

Témoin de contrôle

Touche programme

Touche phase de cuisson - pour élaboration de- programme

Touche température de cuisson

Touche temps de cuisson

Touche température à coeur

Touche vibreur:
- Arrêt après processus de cuisson
- Activation du vibreur- pour la première et deuxième phase de cuisson

Touches chiffres

Touche point décimal:
- Affichage d'informations supplémentaires
- Saisie de la date
- Saisie des temps de cuisson avec chiffre décimal, p. ex. 1,5 minutes

Touche confirmation de saisie

Touche présélection- de l'heure de démarrage

Touche mémoire de programme

Touche réglage de l'heure- et pour la présélection-de l'heure de démarrage

Champ d'affichage pour numéro de programme

Champ d'affichage phases de cuisson:

Nombre de phases de cuisson programmées (3 max.)

Affichage de la phase de cuisson actuelle

Champ d'affichage température de cuisson:
- Température de cuisson (50 à 119°C)
- Durant le réchauffement indication en pourcentage de l'état d'épuisement de l'adoucisseur d'eau

Champ d'affichage temps de cuisson (0.1 à 999 minutes)

Champ d'affichage pour la température à coeur (20 à 99°C)

Témoin de contrôle cuisson:
- Clignote lorsque la cuisson est terminée.
- Scintille lorsque le vibreur est activé durant la première ou deuxième phase de cuisson.

Touche- suppression

Touche DÉMARRER/ARRÊTER

Démarrer et arrêter les processus de cuisson et les programmes

Champ d'affichage
- Heure, date
- Heure pour la présélection-de l'heure de démarrage
- Erreur d'opération
- Numéro d'erreur

3. Mise en service

Pour assurer un fonctionnement en bonne et due forme,

- l'appareil doit être branché de façon appropriée par un service après-vente agréé (page 94 chapitre 11.),
- l'adoucisseur d'eau intégré doit être réglé sur la dureté réelle de l'eau (page 89 chapitre 8.).

☞ Nettoyer l'appareil au moyen d'un produit de nettoyage dégraissant avant la première mise en service.

- Pour le nettoyage, voir page 87, chapitre 7.

3.1 Mise en ordre de marche

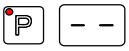
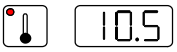
☞ Ouvrir le robinet d'eau.

☞ Allumer l'interrupteur principal qui se trouve avant l'appareil.

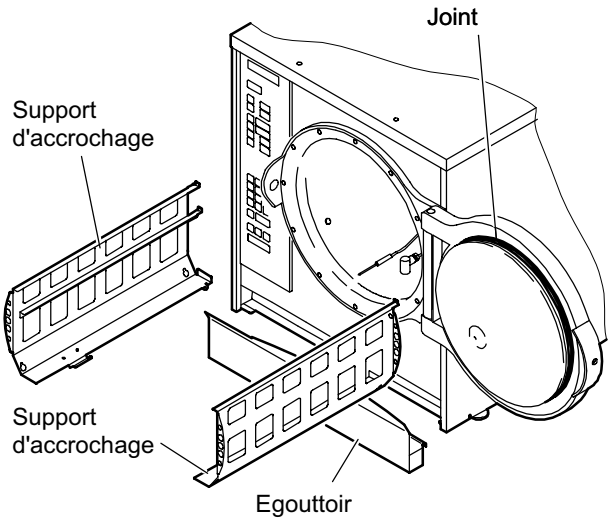
- L'heure est indiquée dans le champ d'affichage. Si 00:00 est indiqué, régler l'heure, voir page 74 chapitre 3.3.

Enclenchement

☞ Allumer l'appareil - Appuyer sur la touche ”Marche/Arrêt”

- Durant le réchauffement - le témoin de contrôle et l'affichage clignotent 
- L'état d'épuisement de l'adoucisseur d'eau est indiqué en pourcentage dans le champ d'affichage  Exceptions : l'affichage n'apparaît pas si un adoucisseur est monté ou si l'adoucisseur monté a été désactivé par le système de commande.
- S'il n'y a plus qu'une faible capacité d'indiquée, procédez à temps à une régénération en dehors des temps de cuisson étant donné que le processus de régénération dure au moins 45 minutes et qu'aucune cuisson n'est possible durant cette période.

- Si l'appareil était complètement refroidi, il est prêt à démarrer après environ 5 minutes.
- Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, les témoins de contrôle des touche programmes et température de cuisson clignotent

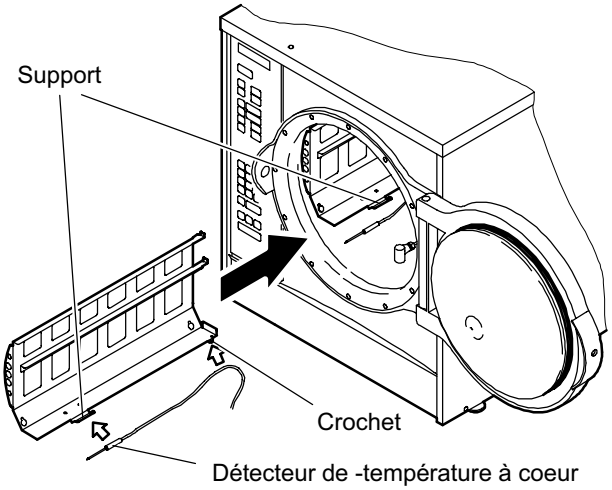


Montage des pièces

☞ Monter le joint de la porte de la chambre de cuisson.

☞ Accrocher l'égouttoir.

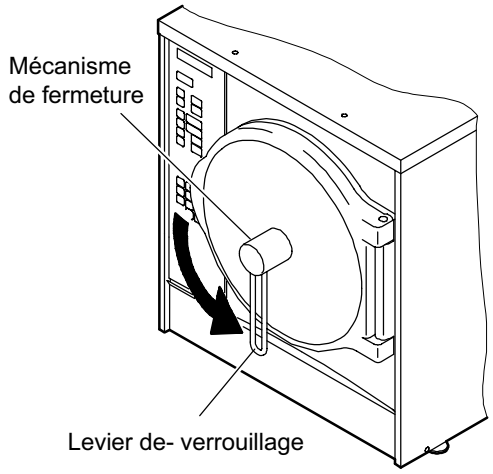
☞ Accrocher le support d'accrochage.



Placer le détecteur de température à coeur- en cas de non utilisation

☞ Lorsque le détecteur de- température à coeur n'est pas nécessaire pour le processus de cuisson,
- fixer le câble sur le crochet et
- insérer le détecteur de- température à coeur dans le support.

- Travailler avec le détecteur de température-à coeur, voir page 77 chapitre 3.5



Fermeture de la porte de la chambre de cuisson

- Ne pas frapper la porte de la chambre de cuisson!

Risques d'écrasement ! Durant la fermeture de la porte de la chambre de cuisson ne pas saisir entre la porte et la chambre de cuisson. Ne pas mettre les doigts dans le mécanisme de fermeture lors du verrouillage de la porte!

☞ Fermer la porte de la chambre de cuisson et la verrouiller avec le- levier de verrouillage.

- Si la porte de la chambre de cuisson n'a plus assez de tension ou si de la vapeur s'échappe, le joint doit être remplacé ou la porte de la chambre de cuisson doit être réajustée par le service après-vente.

3.2 Mettre dans et enlever les aliments de la chambre de cuisson

Enfourner dans la chambre de cuisson

- Utiliser uniquement des- récipients gastronormes résistants aux températures élevées!
- Pour éviter les dommages de corrosion dans la chambre de cuisson lors de l'utilisation des tôles perforées, saler les plats après la cuisson. Cela a également l'avantage que vous avez besoin de beaucoup moins de sel que lorsque vous salez avant la cuisson.
- Ne pas trop remplir la chambre de cuisson. Ne pas remplir d'aliment à plus de 10 mm en dessous du bord supérieur du- récipient gastronorme.

Enlever les plats après une cuisson

- En fin de cuisson, un vibreur retentit et le témoin de contrôle pour la fin de cuisson clignote.

☞ Appuyer sur la touche vibreur

- Le vibreur s'arrête et le témoin de contrôle pour la fin de cuisson s'éteint.

Risque de brûlures! Prudence! Vapeur chaude.

☞ Ouvrir la porte de la chambre de cuisson lentement et prudemment!

Risque de brûlures! Prudence! Le détecteur de- température à coeur est chaud!

☞ Enlever le détecteur- de température à coeur et le mettre dans le support.

- Le détecteur- de température à coeur est un instrument de mesure sensible, aussi ne pas le laisser suspendu dans la chambre de cuisson! Autrement détérioration à la fermeture de la porte de la chambre de cuisson!

3.3 Réglage de l'heure et la date

Le réglage et l'affichage ne peuvent pas être effectués durant la cuisson.

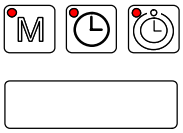
Si l'appareil n'est pas alimenté en courant durant plusieurs jours, l'heure est remise à zéro et doit être entrée de nouveau après la mise en marche.

Les saisies ne peuvent être effectuées que dans l'ordre suivant.

☞ Allumer l'appareil - Appuyer sur la touche ”Marche/Arrêt” [I]

- Afin de pouvoir effectuer un réglage, l'appareil doit indiquer l'un des deux états:
  - Durant le réchauffement - témoin de contrôle et affichage clignotent [P] [– –] ou
  - les témoins de contrôle dans les touches clignotent [P] [🌡]

Heure



☞ Appuyer sur la touche heure du jour [🕒]

- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- L'affichage indique [00:00]
- Saisir l'heure et les minutes avec les touches chiffre,
  p. ex. pour 10h27 - saisie l'un après l'autre [1] [0] [2] [7]

☞ Confirmer la saisie - Appuyer sur la touche confirmation de saisie [↵]

- L'affichage indique [00.]

Date

☞ Saisir la date avec les touches chiffre, p. ex. [1] et [8]

☞ Appuyer sur la touche point décimal [.]

- L'affichage indique [00]

☞ Saisir le mois avec les touches chiffre, p. ex. [6]

☞ Confirmer la saisie - Appuyer sur la touche confirmation de saisie [↵]

- L'affichage indique [00 00]

Année

☞ Saisir l'année avec les touches chiffre, p. ex. [2] [0] [0] [8]

☞ Confirmer la saisie - Appuyer sur la touche confirmation de saisie [↵]

- Toutes les saisies sont sauvegardées.
- L'heure est indiquée.

Indication de l'heure, la date et l'année

☞ Afin d'afficher toutes les valeurs l'une après l'autre - Appuyer sur la touche confirmation de saisie [↵] jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit affichée.

- L'heure est toujours indiquée après la mise en marche de l'appareil et la saisie d'un programme.

3.4 Cuisson sans programme

Interrupteur de sécurité pour protéger les aliments:
Afin d'éviter qu'une deuxième cuisson ne débute par erreur à la fin d'une première cuisson, un nouveau processus de cuisson ne peut démarrer qu'après l'ouverture et la fermeture de la porte de la chambre de cuisson.

Lorsque la mise en marche est réactivée sans que la porte de la chambre de cuisson ait été ouverte et fermée, l'indicateur du temps de cuisson clignote. [85]

Affichage avant la saisie

- Pour pouvoir effectuer une cuisson sans programme, les témoins de contrôle dans les touches doivent clignoter [P] [🌡]

☞ Si les témoins de contrôle des touches ne clignotent pas - [⏻] allumer- et éteindre l'appareil avec la touche ”Marche/Arrêt”.

Réglage de la température de cuisson

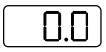
☞ Appuyer sur la touche température de cuisson [🌡]
- La température de cuisson réglée juste avant s'affiche.

☞ Si vous devez changer la température de cuisson indiquée, appuyer de nouveau sur la touche température de cuisson [🌡]
- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- Le champ d'affichage indique [0]

☞ Saisir la température de cuisson avec les touches chiffre, p. ex. [8] et [5]
- Plage de température réglable de 50 à 119°C.

Réglage du temps de cuisson

☞ Appuyer sur la touche temps de cuisson

- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- Le champ d'affichage indique 

☞ Saisir le temps de cuisson avec les touches chiffre, p. ex. minutes

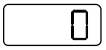
- Réglable de 0.1 à 999 minutes.

Réglage de la température à coeur

La fonction température à coeur ne doit pas être absolument utilisée et peut être également omise. Indication pour travailler avec le détecteur de température- à coeur voir page 77 chapitre 3.5

Lorsque vous utilisiez la fonction température à coeur, le temps de cuisson est arrêté.

☞ Appuyer sur la touche température à coeur

- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- Le champ d'affichage indique 

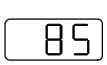
☞ Saisir la température à coeur devant être atteinte à l'intérieur de l'aliment avec les touches chiffre, p. ex. et

- Plage de température réglable de 20 à 99°C.

Confirmation des réglages et démarrage de la cuisson

☞ Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt

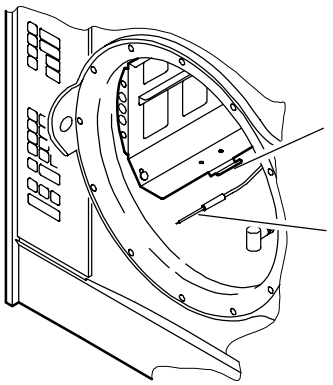
- Affichage du processus de cuisson:
  - La touche Démarrage/Arrêt scintille et
  - le temps de cuisson s'affiche à reculons, lorsque la température de la chambre de cuisson réglée est atteinte (AQA - Ajustement de Quantité Automatique).

- Si l'affichage du temps de cuisson clignote  , la porte de la chambre de cuisson n'a pas été ouverte après une cuisson - ouvrir et fermer la porte de la chambre de cuisson.

- Il est possible durant la cuisson de modifier et d'afficher des données de cuisson, voir page 79 chapitre 3.7

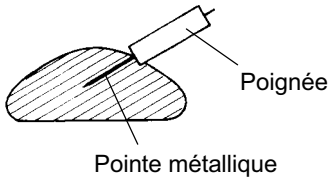
3.5 Travailler avec le détecteur de température- à coeur

- Il est possible, avec le détecteur de température- à coeur, de saisir la température intérieure de l'aliment avec exactitude. Une fois que la température à coeur réglée à été atteinte, l'appareil s'arrête automatiquement et un vibreur retentit.
- Lorsque vous utilisez la fonction température à coeur, le temps de cuisson est arrêté.
- La température à coeur peut être utilisée dans toutes les phases de cuisson. Veillez, ce faisant, à sélectionner une température à coeur plus élevée d'une phase de cuisson à l'autre, autrement, la cuisson s'arrêterait plus tôt que prévu.
- Vous pouvez utiliser la fonction température à coeur pour des températures allant de 20°C à 99°C.
- Avantages de la fonction température à coeur:
  - toujours le même résultat optimal de cuisson,
  - réduction de la perte de masse,
  - une surcuisson est évitée.



Utilisation du détecteur de température-à coeur

Attention, le détecteur de- température à coeur est chaud! Prudence en retirant!



☞ Introduire le détecteur de température à-coeur, avec la pointe jusqu'au milieu de l'aliment.

- La pointe métallique devrait être introduite complètement dans l'aliment (jusqu'à la poignée).

3.5.1 Affichage numéro d'erreur - erreur d'opération température à coeur ”Er 12”

Le détecteur de température- à coeur n'est pas complètement introduit dans l'aliment. La commande reconnaît une augmentation très rapide de la température sur le détecteur de température- à coeur.

☞ Éteindre et -allumer l'appareil.

☞ Introduire le détecteur de- température à coeur dans l'aliment.

☞ Re-démarrer la cuisson.

3.6 Cuisiner avec les programmes et fonctions

Environ 80 programmes sont installés et sauvegardés en usine. Vous trouvez les numéros de programme dans le manuel de cuisine et dans l'éditeur de recettes.

Réglage du programme après la mise en marche

☞ Appuyer sur la touche programme [P]

- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- Le dernier programme réglé p.ex. [57] s'affiche.

☞ Si vous devez changer le numéro du programme indiqué, appuyer de nouveau sur la touche programme [P]

- Le témoin de contrôle de la touche [P] et l'affichage [00] clignotent.

☞ Saisir le numéro du programme avec les touches chiffre, p. ex. [2]

☞ Si les données relatives au programme doivent s'afficher tout de suite, appuyer sur la touche confirmation de saisie [↵]

- Les données relatives à ce programme sont affichées dans le champ d'affichage.

Démarrer programme

☞ Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt [◈]

- Affichage du processus de cuisson:
  - La touche Démarrage/Arrêt scintille et
  - le temps de cuisson s'affiche à reculons, lorsque la température de la chambre de cuisson réglée est atteinte (AQA - Ajustement de Quantité Automatique).

- Si l'affichage du temps de cuisson clignote [⏲] [85], la porte de la chambre de cuisson n'a pas été ouverte après une cuisson - ouvrir et fermer la porte de la chambre de cuisson.

- Il est possible durant la cuisson de modifier et d'afficher des données de cuisson, voir page 79 chapitre 3.7

3.7 Possibilités de modification- et d'interrogation pendant le fonctionnement

Vous pouvez effectuer des modifications en cours de cuisson
- sur la température de cuisson.
- sur le temps de cuisson ou
- la température à coeur.

Avant ou durant la cuisson, vous pouvez vous faire indiquer des données comme
- la température à l'intérieure de la chambre de cuisson,
- le temps réglé pour pour la cuisson,
- la température à coeur mesurée dans l'aliment ou
- les saisies pour la sélection de -l'heure de démarrage.

3.7.1 Modification des réglages en cours de cuisson

Modification de la température de cuisson ou de la température à coeur

☞ Appuyer sur la touche température de cuisson ou température à coeur

- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- Le champ d'affichage indique

☞ Saisir la température de cuisson ou la température à coeur avec les touches chiffre, p. ex. 8 et 5

☞ Confirmer la saisie - Appuyer sur la touche confirmation de saisie

- Le témoin de contrôle dans la touche s'éteint. La cuisson est effectuée avec la nouvelle température.

Modification du temps de cuisson

☞ Appuyer sur la touche temps de cuisson

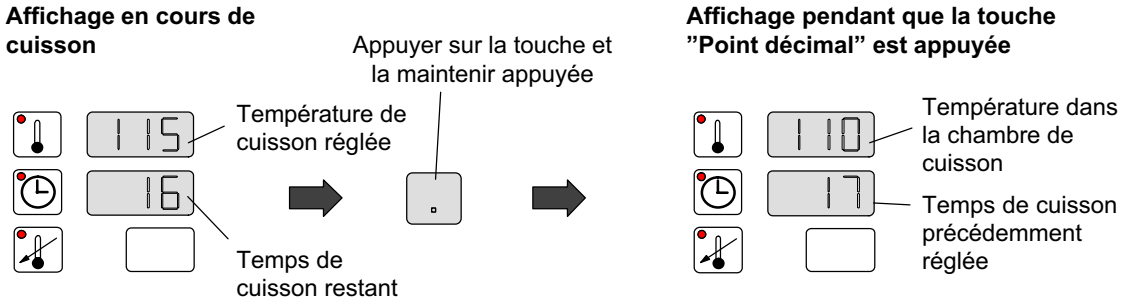
- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- Le champ d'affichage indique

☞ Saisir le temps de cuisson avec les touches chiffre, p. ex. 8 minutes.

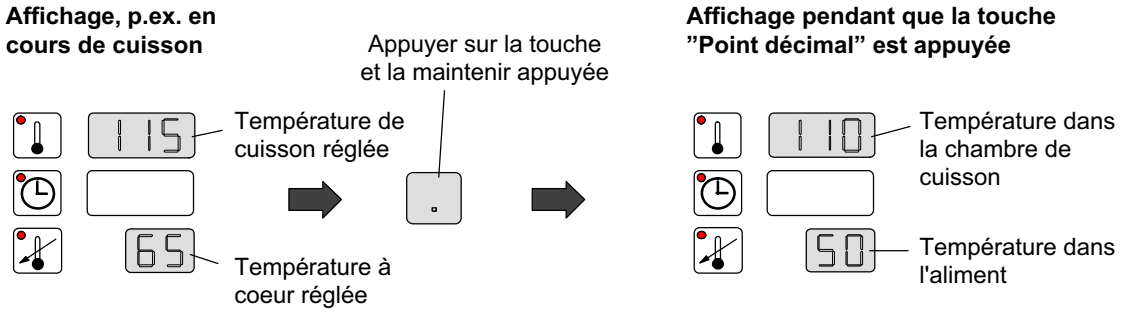
☞ Confirmer la saisie - Appuyer sur la touche confirmation de saisie

- Le témoin de contrôle dans la touche s'éteint. La cuisson est effectuée avec le nouveau temps de cuisson.

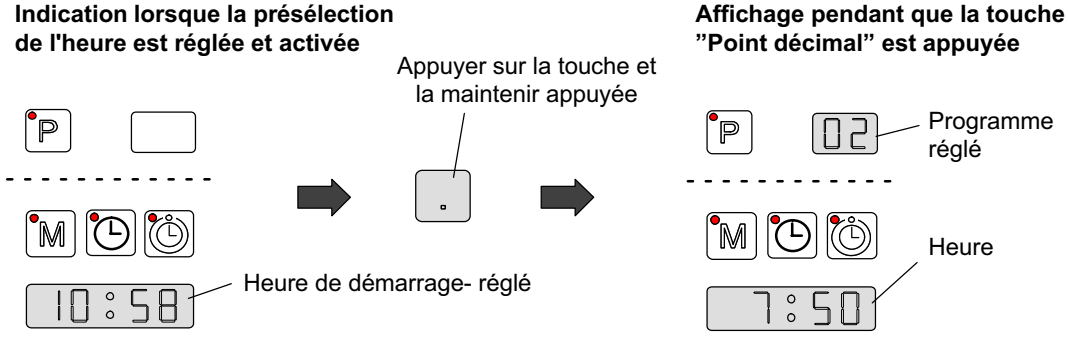
3.7.2 Interrogation du temps de cuisson et de la température de cuisson dans la chambre de cuisson


Affichage en cours de cuisson
Appuyer sur la touche et la maintenir appuyée
Affichage pendant que la touche ”Point décimal” est appuyée
115
Température de cuisson réglée
16
Temps de cuisson restant
110
Température dans la chambre de cuisson
17
Temps de cuisson précédemment réglée

3.7.3 Interrogation de la température sur le détecteur- de température à coeur


Affichage, p.ex. en cours de cuisson
Appuyer sur la touche et la maintenir appuyée
Affichage pendant que la touche ”Point décimal” est appuyée
115
Température de cuisson réglée
65
Température à coeur réglée
110
Température dans la chambre de cuisson
50
Température dans l'aliment

3.7.4 Affichage de l'heure et des numéros de programme pour la sélection de-l'heure de démarrage



4. Créer, modifier et supprimer des programmes

Prudence! Lorsque le service après-vente charge la nouvelle version du logiciel, toutes les données modifiées et sauvegardées sont perdues. Notez donc, au préalable, les réglages que vous avez effectués!

4.1 Création de programmes

Il est possible de sauvegarder jusqu'à trois phases de cuisson dans un programme. Un programme comprend au moins une phase de cuisson. Il n'est pas possible de créer un programme sans phase de cuisson.

Possibilité de saisie par phase de cuisson:
- Température de cuisson,
- Temps de cuisson ou température à coeur
- Vibreur marche/arrêt (entre les phases de cuisson).

Lorsque vous allumez le vibreur pour la première et la deuxième phase de cuisson, il faut confirmer la fin d'une phase de cuisson en appuyant sur la touche vibreur [🔔]. Ce n'est qu'alors que la prochaine phase de cuisson démarre. Ce réglage est nécessaire p. ex., lorsque vous souhaitez remuer le repas entre les cuissons.

Pour créer un nouveau programme, vous devez d'abord connaître les numéros de programme encore disponibles. Vous pouvez consulter les numéros de programmes disponibles
- dans le manuel de cuisine,
- dans l'éditeur de recettes ou
- sur la commande.

4.1.1 Consulter les numéros de programme disponibles sur la commande

- L'appareil doit être chauffé et prêt à l'emploi.

Lorsque aucun numéro de programme n'est encore indiqué

- Les témoins de contrôle dans la touche programme [P] et la touche température [🌡] clignotent.

☞ Appuyer sur la touche programme [P]

- Le dernier programme réglé s'affiche.

Consulter les numéros de programme disponibles

☞ Appuyer simultanément et maintenir appuyé la touche sauvegarde de programme [M] et la touche [0]

- Les numéros de programme disponibles s'affichent l'un après l'autre dans le champ d'affichage [P] [02]

4.1.2 Création d'un nouveau programme

☞ Lorsqu'un numéro de programme est indiqué dans le champ d'affichage - appuyer sur la touche programme [P]

- Le témoin de contrôle de la touche [P] et l'affichage [00] clignotent.

☞ Saisir le numéro du programme disponible avec les touches chiffre, p. ex. [1] [1]

Première phase de cuisson

☞ Appuyer sur la touche phase de cuisson [1-3]

- Le champ d'affichage indique [1.0]

☞ Saisir la température et le temps de cuisson ou la température à coeur.

☞ Lorsque vous voulez allumer le vibreur, appuyer sur la touche vibreur [🔔]

☞ Confirmer les entrées avec la touche confirmation de saisie [↵]

- Le champ d'affichage indique [1.1]

Deuxième phase de cuisson

☞ Si vous voulez sauvegarder une deuxième phase de cuisson, appuyer deux fois sur la touche phase de cuisson [1-3]

- Le champ d'affichage indique [2.1]

☞ Saisir la température et le temps de cuisson ou la température à coeur.

☞ Lorsque vous voulez allumer le vibreur, appuyer sur la touche vibreur [🔔]

☞ Confirmer les entrées avec la touche confirmation de saisie [↵]

- Le champ d'affichage indique [2.2]

Troisième phase de cuisson

☞ Si vous voulez sauvegarder une troisième phase de cuisson, appuyer deux fois sur la touche phase de cuisson [1-3]

- Le champ d'affichage indique [3.2]

☞ Saisir la température et le temps de cuisson ou la température à coeur.

☞ Confirmer les entrées avec la touche confirmation de saisie [↵]

- Le champ d'affichage indique [3.3]

Sauvegarder les données et terminer la programmation

☞ Appuyer [M] sur la touche mémoire de programme.

- Le témoin de contrôle de la touche mémoire de programme [M] et l'affichage pour le numéro du programme [00] clignotent.

☞ Saisir à nouveau le numéro de programme disponible avec les touches chiffre, p. ex. [1] [1]

☞ Confirmer les entrées avec la touche confirmation de saisie [↵]

- Le témoin de contrôle de la touche mémoire de programme [M] s'éteint.
- Le programme est sauvegardé et peut être maintenant utilisé.

Affichage des valeurs pour les phases de cuisson

☞ Appuyer sur la touche phase de cuisson [1-3] jusqu'à ce que la phase de cuisson souhaitée et les réglages correspondants soient affichés.

- Avant le début du programme, passer de nouveau à la première phase avec la touche phase de cuisson [1-3], autrement, c'est la phase de cuisson actuelle qui sera utilisée lors du démarrage du programme.
- Si vous appuyez sur la touche phase de cuisson [1-3] durant le processus de cuisson, ce dernier sera interrompu.

4.1.3 Affichage numéro d'erreur - données manquantes pour le processus de cuisson ”Er 13”

Le temps de cuisson ou la température à coeur n'ont pas été saisis lors d'une phase de cuisson.

☞ Éteindre et -allumer l'appareil.

☞ Effectuer des réglages et re-démarrer la cuisson.

4.2 Modification de programmes

Vous pouvez modifier les réglages sur les programmes ayant été sauvegardés par vous même ou en usine.

☞ Appuyer sur la touche programme [P]

- L'affichage [P] [00] clignote.

☞ Saisir le numéro de programme devant être modifié avec les touches chiffre, p. ex. [1] [1]

☞ Modifier la température et le temps de cuisson ou la température à coeur.

☞ Appuyer sur la touche mémoire de programme [M]

- Le témoin de contrôle de la touche [P] et l'affichage [00] clignotent.

☞ Saisir de nouveau le numéro de programme disponible avec les touches chiffre, p. ex. [1] [1]

☞ Confirmer les entrées avec la touche confirmation de saisie [↵]

- Le programme est sauvegardé et peut être maintenant utilisé.

4.3 Suppression de programmes

Vous pouvez supprimer les programmes que vous avez sauvegardés et ceux qui l'ont été en usine.

☞ Appuyer sur la touche programme [P]

- L'affichage [P] [00] clignote.

☞ Saisir le numéro de programme devant être supprimé avec les touches chiffre, p. ex. [1] [1]

☞ Appuyer sur la touche- suppression [C]

- L'affichage de la phase de cuisson indique [1-3] [1.0] . Le chiffre ”0” à droite indique que tous les réglages pour toutes les phases de cuisson sont supprimés.

☞ Appuyer sur la touche mémoire de programme [M]

☞ Saisir de nouveau le numéro de programme à supprimer avec les touches chiffre, p. ex. [1] [1]

☞ Confirmer les entrées avec la touche confirmation de saisie [↵]

- Les phases de cuisson avec les réglages sont maintenant supprimés du programme.

5. Réglage de la présélection- de l'heure de démarrage

Cette fonction vous permet de faire démarrer un programme réglé, p. ex. P 02 à un moment que vous déterminez.

La présélection- de l'heure de démarrage (jusqu'à 24 heures) n'est possible que lorsque des programmes sont utilisés.

Lorsque ”rE” est affiché, la fonction présélection de l'heure de démarrage- n'est pas possible!

Attention! Pour des raisons d'hygiène, les aliments ne doivent pas être stockés trop longtemps à température ambiante! L'appareil doit également être surveillé!

Avant le réglage

- L'appareil doit être chauffé et prêt à l'emploi.

☞ Contrôler l'heure et régler au besoin.

☞ Mettre l'aliment dans la chambre de cuisson.

☞ Régler le programme de cuisson P souhaité.

Réglage de la présélection- de l'heure de démarrage

☞ Appuyer sur la touche présélection- de l'heure de démarrage

- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.
- La dernière heure de démarrage saisie s'affiche.

☞ Appuyer sur la touche heure

- Le témoin de contrôle de la touche heure et présélection de l'heure de démarrage- clignotent

☞ Saisir l'heure de démarrage avec les touches chiffre.

☞ Appuyer sur la touche confirmation de saisie

- L'heure de démarrage est acceptée.
- Le témoin de contrôle de la touche heure s'éteint.
- Le témoin de contrôle de la touche -présélection de l'heure de démarrage clignote.

☞ Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt

- Tous les affichages de cuisson- et de température- s'éteignent.
- Le témoin de contrôle de la touche -présélection de l'heure de démarrage brille.
- L'heure de démarrage réglée est indiquée.
- La cuisson démarre automatiquement après que l'heure présélectionnée soit arrivée.
- Après le démarrage automatique de la cuisson, le numéro du programme est indiqué et la touche Démarrage/Arrêt brille.

Affichage de l'horloge et du numéro de programme lorsque la fonction présélection- de l'heure de démarrage est activée

☞ Appuyer sur la touche point décimal [.]

- L'heure et le numéro de programme réglé sont indiqués.

Affichage des données de cuisson lorsque la présélection de l'heure de démarrage- est activée

☞ Appuyer sur la touche présélection- de l'heure de démarrage

- L'heure et les données de cuisson réglées sont indiquées.
- La présélection de l'heure de démarrage- est désactivée.

Activation de la présélection- de l'heure de démarrage:

☞ Afin de ré-activer la fonction présélection de l'heure de démarrage- - appuyer sur les touches -présélection heure de démarrage et Démarrage/Arrêt l'une après l'autre.

6. Fin de l'utilisation

☞ Eteindre l'appareil avec la touche Marche/Arrêt

- L'affichage s'éteint. L'heure continue d'être affichée.

☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir le chapitre suivant 7. «Nettoyage et entretien».

☞ Eteindre l'interrupteur électrique principal du côté de l'installation.

☞ Fermer le robinet d'eau.

6.1 En cas de gel ou de longues périodes d'arrêt

En cas de risque de gel ou de longues périodes d'arrêt de l'appareil (par ex. fonctionnement saisonnier), l'appareil doit être complètement vidangé. Informez le service après-vente agréé.

7. Nettoyage et entretien

Veillez à la propreté de l'appareil et de la chambre de cuisson. Le réchauffement de vieilles graisses- et de restes de nourriture fausse l'arôme- et le goût de l'aliment.

Consignes relatives au nettoyage

- Ne pas appliquer de détergent corrosif sur le panneau de commande et sur la porte!
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression -à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur!
- Respecter les instructions d'utilisation du fabricant du produit de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs !
- L'inox ne doit pas rester en contact prolongé avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions salées, de la moutarde, des mélanges de condiments, sinon le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Après l'utilisation, rincer les plans en inox à l'eau claire, puis les sécher.
- Ne pas nettoyer l'appareil et la chambre de cuisson avec des acides ou les exposer à des gaz acides, autrement les surfaces seront abîmées et la teinte altérée.
- Portez des vêtements protecteurs, comme des gants ou des lunettes protectrices p. ex., durant le nettoyage.

Produits de nettoyage- et d'entretien

Des produits de nettoyage- et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.
Il s'agit p. ex.:

- de produits de dégraissage ou de détergents spéciaux- pour l'inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox.

7.1 Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

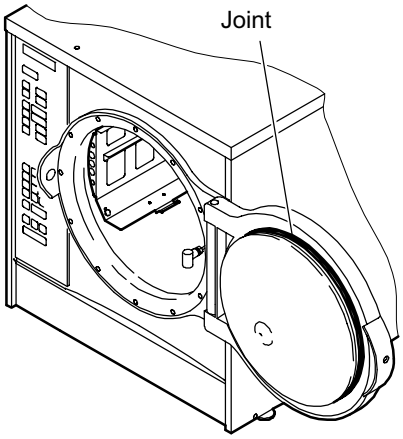
☞ Après l'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, rincer soigneusement les pièces nettoyées à l'eau.

☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit de dégraissage ou d'entretien spécial- pour plans en inox.

☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

7.2 Nettoyage et entretien du joint de la porte de la chambre de cuisson

La durée de vie du joint dépend en grande partie de l'entretien. Les détergents récurant attaquent le matériau d'étanchéification et accélère l'usure.



Nettoyage du joint

☞ Retirer le joint et le nettoyer avec un détergent dégraissant, le rincer et le sécher.

☞ Enduire le joint d'une couche d'émulsion d'entretien (huile de cuisine) convenant à l'usage alimentaire ou avec de l'huile alimentaire.

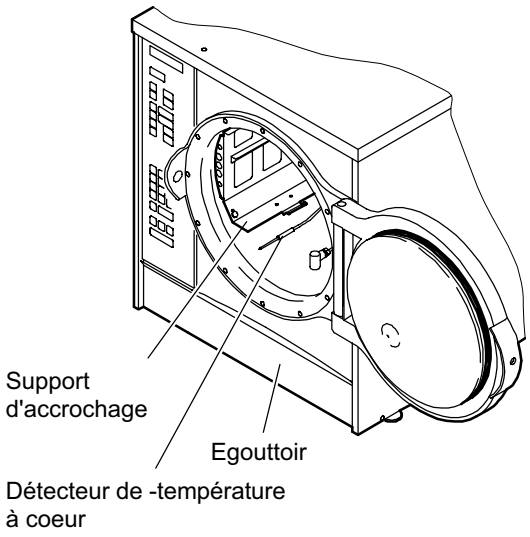
☞ Nettoyer soigneusement le siège du joint et le sécher.

☞ Mettre le joint.

Entretien, remplacement du joint

- Lorsque le joint n'étanche plus suffisamment, le plonger toute une nuit dans de l'huile alimentaire.
- Si le joint est usé, il doit être remplacé.

7.3 Nettoyage de la chambre de cuisson et de l'égouttoir.



☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.

☞ Déposer le détecteur- de température à coeur avec l'amenée dans la chambre de cuisson.

☞ Décrocher le support d'accrochage, le retirer et le nettoyer avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.

☞ Nettoyer la chambre de cuisson avec un produit dégraissant et la sécher.

☞ Nettoyer le filtre de vidange et le mettre.

☞ En cas de dépôts de calcaire :
- nettoyer la chambre de cuisson avec un produit anti-calcaire
- régénérer l'adoucisseur, voir page 89 chapitre 8.

- Après le nettoyage, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte!

8. Réglage et régénération de l'adoucisseur d'eau

8.1 Réglage de l'adoucisseur d'eau

- L'adoucisseur d'eau intégré empêche les dépôts de calcaire dans l'appareil et est réglé en usine sur le niveau 4. Les réglages sont possibles des niveaux 1 à 9.
- Le réglage de l'adoucisseur d'eau doit être effectué par un service après-vente agréé.

8.2 Régénération de l'adoucisseur d'eau

Veuillez noter que le processus de régénération dure environ 45 minutes! Planifier le donc en dehors des temps de cuisson!

Affichage	Processus de cuisson	Processus de régénération
rE	En fonction de la dureté de l'eau, de nombreux autres processus de cuisson sont possibles!	Effectuez le processus de régénération – en fin de cuisson – aussi rapidement que possible, – en dehors de heures de cuisson.
rE rE	Il n'est plus possible d'effectuer une cuisson!	Le processus de régénération doit être effectué immédiatement après la fin de la cuisson!
La chambre de cuisson a des dépôts de calcaire.	Ne plus effectuer de cuisson!	L'adoucisseur est peut-être épuisé, sans que l'appareil ne l'indique. Faîtes optimiser le réglage de l'adoucisseur par le service après-vente.

Démarrage du processus de régénération

-> lorsque ”rE” s'affiche

- L'affichage indique ”rE”.

☞ Appuyer sur la touche programme ”P”, en fin de cuisson.

- Le témoin de contrôle dans la touche clignote.

☞ Sélectionner le numéro de programme ”99” avec la touche chiffre .

☞ Confirmer le numéro de programme - Appuyer sur la touche ”↵”.

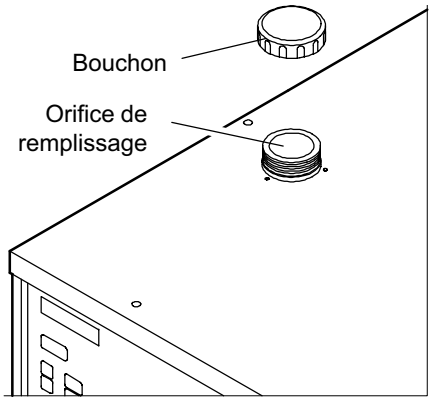
-> lorsque ”rE rE” s'affiche

- L'affichage indique le numéro de programme ”99” et ”rE rE”.

☞ Confirmer l'indication - Appuyer sur la touche ”↵”.

☞ Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt.

- Attendre jusqu'à ce que le vibreur retentisse et que l'indication ”EE LL” apparaisse.
- L'appareil est prêt à ”**Remplir l'adoucisseur d'eau**”.



Remplissage de l'adoucisseur d'eau

☞ Dévisser le bouchon de l'adoucisseur d'eau.

☞ Confirmer que vous enlevez le bouchon - appuyer sur la touche [↵]

- L'affichage à côté de l'horloge clignote [⏲] [- - -]
- Attendre environ une minute jusqu'à ce que le vibreur retentisse et que l'affichage [SA LE] apparaisse.

☞ Remplir avec environ 0,5 kg de sel de régénération.

- Le sel de régénération doit être spécialement approprié pour les installation d'adoucissement d'eau et doit pouvoir se dissoudre rapidement.

☞ Reboucher l'adoucisseur d'eau.

☞ Confirmer que vous fermez l'adoucisseur - appuyer sur la touche [↵]

- Le vibreur s'arrête.
- L'affichage à côté de l'horloge clignote [⏲] [- - -]

- La commande mesure la conductibilité de l'eau (durée, environ 40 secondes):
  - S'il n'y a pas assez de sel ou si le sel ne s'est pas dissout suffisamment, le vibreur retentit et l'indication [SA LE] ré-apparaît - dans ce cas, attendre un moment jusqu'à ce que le sel soit dissous et ”Réitérer le remplissage de l'adoucisseur d'eau”.
  - S'il a été suffisamment rempli et si le sel s'est dissous, l'indication [⏲] [45] apparaît et le processus de régénération se déroule.

- Le temps de régénération restant est indiqué.
- Lorsque le processus de régénération est terminé, l'appareil s'arrête.

Lorsque ”Er 78” apparaît, réitérer le processus de régénération

- Si la conductibilité de l'eau est trop élevée après la régénération, [Er 78] apparaît dans l'affichage. Il y a encore des restes de sel dans l'adoucisseur.

☞ Réitérer le processus de régénération (programme 99) sans remplir de sel afin que le reste de sel puisse être rincé.

9. Pannes et remèdes

En cas de panne de l'appareil, contrôler celui-ci au moyen du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Remède
	L'interrupteur principal de l'-appareil n'est pas allumé.	Allumer l'interrupteur principal.
	L'alimentation générale en courant n'existe pas.	Avertir le fournisseur d'énergie .
	Le fusible du secteur s'est déclenché.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'-appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible.
L'appareil est allumé, mais ne chauffe pas.	Un système d'optimisation d'énergie monté en série-n'enclenche pas le chauffage.	Contrôler le système d'optimisation-d'énergie.
L'eau dans la chambre de cuisson ne s'écoule pas.	L'évacuation d'eau est bouchée.	Nettoyer le filtre de vidange.
Les parois de la chambre de cuisson ont des dépôts calcaires.	L'adoucisseur est épuisé ou mal réglé.	Régénérer l'adoucisseur et le faire régler par un service après-vente agréé.
Taches dans la chambre de cuisson	Utiliser les épices avant la cuisson.	Saler les aliments après la cuisson.
De la vapeur s'échappe de la porte.	Joint ramolli ou défectueux.	Remplacer le joint de la porte de la chambre de cuisson.

Affichage de numéros d'erreur voir page 92 chapitre 9.1

Si vous ne pouvez pas éliminer la panne,

- arrêter l'appareil et le débrancher- du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- informer le service après-vente.

9.1 Indication des dérangements dans le champ d'affichage

Si des dérangements devaient survenir sur l'appareil, un signal retentit et un- numéro d'erreur est indiqué.

☞ Afin d'arrêter le vibreur, appuyer sur la touche vibreur

Affichage numéro- d'erreur	Cause	Remède
Erreur d'opération		
Er 12	Le détecteur de température- à coeur n'est pas complètement introduit dans l'aliment. La commande reconnaît une augmentation très rapide de la température sur le détecteur.	Introduire le détecteur- de température à coeur dans l'aliment et re-démarrer le processus de cuisson.
Er 13	Le temps de cuisson ou la température à coeur n'ont pas été saisis dans une phase de cuisson.	Saisir temps de cuisson ou température à coeur.
FILt	Systèmes de traitement de l'eau pas correctement sélectionné	Informer le service après-vente.
Erreur technique		
Er 30	Coupure du thermostat de la chambre de cuisson	Arrêter l'appareil et informer le service après-vente.
Er 31	Court-circuit du thermostat de la chambre de cuisson	Arrêter l'appareil et informer le service après-vente.
Er 35	Dépassement du temps niveau d'eau: – Robinet non ouvert, – arrivée d'eau trop lente, – éventuellement baisse de pression trop importante causée par d'autres utilisateurs.	Ouvrir le robinet d'eau. Eventuellement, raccorder l'appareil à une conduite d'eau séparée. Augmenter la pression hydraulique. Éteindre et -allumer l'appareil.
Er 36	Dépassement du temps interrupteur à pression - le générateur de vapeur n'atteint pas la pression dans le temps prescrit	Éteindre et - allumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, informez le service après-vente.
Er 37	Pressostat de coupure générateur de vapeur pression trop élevée	Éteindre et - allumer l'appareil. Si l'erreur se reproduit, informez le service après-vente.
Er 40	Coupure détecteur de -température à coeur	Il est possible de continuer à travailler sans la fonction température à coeur. Informer le service après-vente.
Er 41	Court-circuit du détecteur de -température à coeur	Il est possible de continuer à travailler sans la fonction température à coeur. Informer le service après-vente.
Er 78	Conductibilité de l'eau après la régénération trop élevée. Il y a encore des restes de sel dans l'adoucisseur.	Réitérer le processus de régénération (programme 99) sans sel afin que le reste de sel puisse être rincé.

10. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Cuiseur-vapeur		
No-d'article	BI371400, 953520, BI371408, BI371434, CPA879461, CPA880107	BI371402, BI371413	BI371409
Capacité utile chambre de cuisson	2 x GN 1/1-100 1 x GN 1/1-200		
Valeur générale de raccordement	16 kW		
Tension Protection par fusibles	400 V 3N 50 Hz 25 A	230 V 3 50 Hz 40 A	400 V 3N 60 Hz 25 A
Emission de bruits	inférieure à 70 dB (A)		
Quantité de chaleur	latente 0,16 kW sensible 0,62 kW		
Diamètre de l'arrivée d'eau	G 3/4 pouce		
Diamètre de l'écoulement d'eau	20 mm		
Consommation d'eau par heure	jusqu'à environ 30 l/h		
Poids	88 kg		

Sous réserve de modifications techniques !

11. Mise en place et raccordement

- Respecter les prescriptions locales applicables pour les cuisines.
- Les installations doivent être réalisées conformément aux instructions de montage du fabricant et dans le respect des règles techniques connues.
- Ne pas poser d'autres appareils sur cet appareil!
- Faire réaliser la mise en place et l'installation des appareils par le service après-vente agréé.
- L'appareil ne doit être raccordé que par le service après-vente autorisé ou par une entreprise spécialisée agréée.

Transport

- Lors du transport manuel: tenir compte du poids de l'appareil et porter des gants de protection!
- Si vous utilisez un chariot de levage ou un élévateur, veillez à ne pas endommager l'appareil, p. ex. au niveau de l'arrivée d'eau et - de l'évacuation des eaux!

Retirer le film de protection

☞ Retirer les films de protection de l'appareil. Eliminer les dépôts de colle au moyen d'essence C- ou d'essence de lavage.

Mise en place

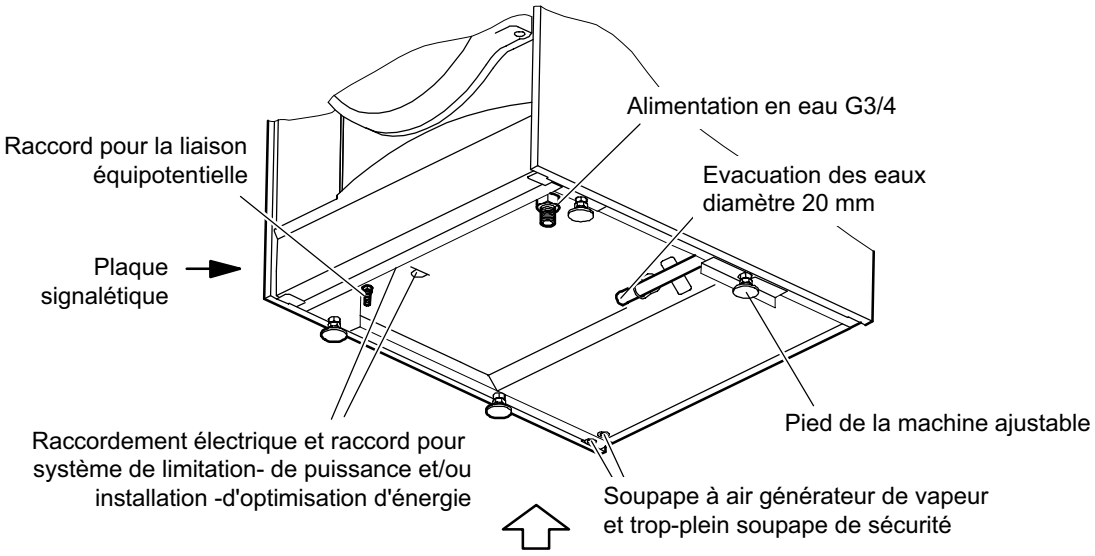
- Distances minimales
  - sur les côtés à gauche et à droite 50 mm,
  - à l'arrière 20 mm.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de et sur des sources de chaleur.
- Ne pas laisser pénétrer de l'humidité à l'intérieur de l'appareil!
- Il doit être possible d'ouvrir complètement la porte sur le lieu d'installation afin que l'introduction des aliments soit possible sans problème.
- Ne pas poser l'appareil sur des châssis ou des tables trop hauts. Le personnel de service doit pouvoir voir les récipients dans la chambre de cuisson.

☞ Placer le châssis ou la table en position horizontale avant de disposer l'appareil.

☞ Disposer l'appareil horizontalement. Compenser les petites inégalités avec les pieds de l'appareil.
- Pendant que vous ajustez les pieds de l'appareil, ce dernier doit être complètement fermé, étant donné que le revêtement du boîtier a une fonction porteuse.

☞ Protéger l'appareil contre toute chute et tout décalage.

11.1 Raccordements


Alimentation en eau G3/4
Raccord pour la liaison équipotentielle
Evacuation des eaux diamètre 20 mm
Plaque signalétique
Pied de la machine ajustable
Raccordement électrique et raccord pour système de limitation- de puissance et/ou installation -d'optimisation d'énergie
Soupape à air générateur de vapeur et trop-plein soupape de sécurité

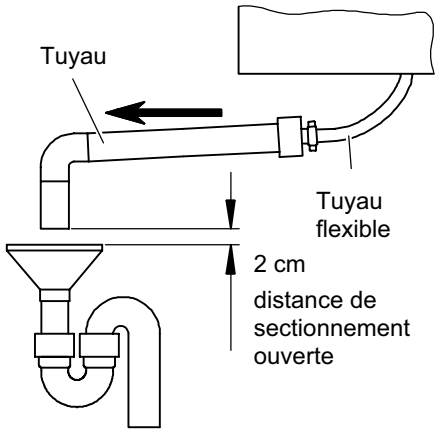
Vue d'en bas

11.2 Raccord d'eau

- Respectez les instructions des entreprises locales de distribution d'eau!
- Ne pas raccorder à une arrivée d'eau, un chauffe-eau instantané ou à des appareils à eau chaude ouverts.
- L'appareil doit être exploité avec de l'eau potable froide.
- Un robinet et un filtre à eau (50 micromètres) doivent être installés devant l'appareil de manière facilement accessible.
- Pression d'eau :
  - dynamique d'au moins 200 kPa (2 bars) - la pression d'écoulement ne doit pas non plus tomber en dessous de 200 kPa à cause d'utilisateurs supplémentaires, autrement installer une arrivée d'eau ou motopompe auxiliaire séparée!
  - Max. 350 kPa (3,5 bars) statique - plus de 350 kPa (3,5 bars) un réducteur de pression doit être monté devant l'appareil!
- L'appareil comprend un adoucisseur d'eau intégré. Ce dernier doit être réglé par le service après-vente agréé. Régénération de l'adoucisseur d'eau, voir page 89 chapitre 8.
- L'appareil est préparé en série pour le raccordement à la conduite d'eau potable. S'il devait être raccordé à un système de filtrage à osmose,
  - un réglage spécial des appareils doit être effectué par le service après-vente agréé,
  - la conductibilité de l'eau provenant du système de filtrage à osmose doit être de 2 à 50 micro Siemens/cm !
- Utilisez pour le raccordement un tuyau flexible mobile résistant à la pression, testé par la DVGW- (association technique et scientifique du gaz et de l'eau), convenant à l'usage alimentaire (au moins 1/2 pouce)!
- Le tuyau d'alimentation ne doit être ni plié, ni écrasé !
- Rincer la conduite d'eau et les tuyaux d'alimentation avant de procéder au raccordement!
- Contrôler l'étanchéité de tous les raccords.

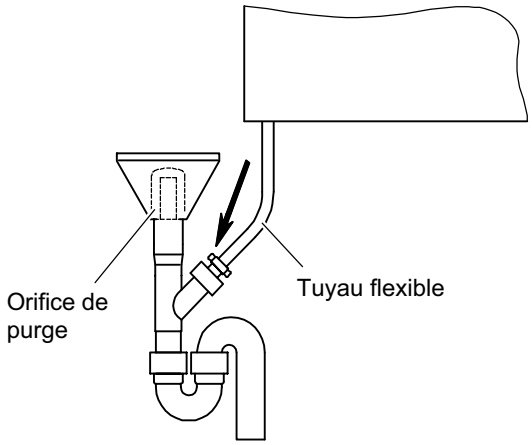
11.3 Ecoulement d'eau

- Les tuyaux flexibles et tuyaux d'eaux usées utilisés doivent résister aux températures > 100°C.
- Poser les tuyaux flexibles et tuyaux d'eaux usées avec une inclinaison d'au moins 3%.
- Il n'est pas permis d'effectuer une section décroissante du tuyau d'eau usées.
- Ne pas raccorder l'appareil directement à l'écoulement. Le raccordement doit être effectué d'après les possibilités spécifiées par la suite.



Evacuation des eaux avec distance de sectionnement ouverte

- Tube d'écoulement ouvert dans l'entonnoir.
- Ne pas placer l'entonnoir sous l'appareil.
- Ecart entre le tube d'écoulement et le bord supérieur de l'entonnoir au moins 2 cm.



Raccord fixe avec entonnoir de ventilation

- Ne pas placer l'entonnoir sous l'appareil.

11.4 Raccordement électrique

- Le raccordement électrique doit être réalisé par un électricien- agréé
  - conformément à la réglementation VDE 0100 et
  - aux réglementations de l'entreprise d'électricité compétente.
- Le câble mobile de branchement au secteur doit au moins être réalisé selon le type H 07 RN-F.
- Un interrupteur électrique (interrupteur général)
  - facile d'accès doit être installé en amont, du côté d'installation.
  - Cet interrupteur doit déconnecter l'appareil du secteur de façon efficace et sur tous les pôles.
  - L'ouverture des contacts doit être d'au-moins 3 mm.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons l'installation d'un -commutateur de protection (FI) > 10 mA.
- L'appareil ne doit être ouvert que par un service après-vente autorisé ou par une entreprise spécialisée agréée! L'appareil doit être sans tension avant d'être ouvert!
- Respecter les caractéristiques de la plaque signalétique lors du raccordement électrique !
- Intégrer l'appareil au système d'équipotentialité. Son efficacité doit être contrôlée conformément à la VDE 0190.
- Assurez vous que le système de conducteur de protection de l'installation électrique de la maison soit installé réglementairement.

12. Maintenance

- Soumettre cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux d'entretien sont, par exemple contrôles de sécurité-, de fonctionnement- et d'étanchéité.
- Les travaux d'installation-, de maintenance- et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens- qualifiés.
- L'appareil ne doit être ouvert que par un service après-vente autorisé ou par une entreprise spécialisée agréée! L'appareil doit être sans tension avant d'être ouvert!
- N'utiliser que des- accessoires- et pièces de rechange d'origine !
- Nous vous recommandons de conclure un contrat d'entretien avec le service après-vente agréé.

13. Consignes relatives à l'élimination

- Afin d'éviter les accidents avec les appareils anciens, enlever le cordon électrique et le verrouillage de la porte.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur! Une élimination réalisée dans le respect de l'environnement permet la récupération de matériaux bruts de qualité.
- Les éléments électroniques doivent être éliminés comme ferraille- électronique!

974196 / 7.08 / 1.14

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch